



Malse zalm met spinaziesalsa

met radijsjes en romige aardappelsalade



ca. 40min



2 personen

Vandaag zet je een traktatie van de bovenste plank op tafel: malse zalmfilet met spinaziesalsa, afgemaakt met fijne ingemaakte radijsjes. En om het er niet alleen mooier, maar ook nog lekkerder uit te laten zien, bestrooi je de romige aardappelsalade met verse dille. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 onbehandelde citroen
- 1 bosui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 komkommer
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid ⁴
- 10g verse dille
- 100g babyspinazie
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt het inmaakmengsel van de radijsjes in een inmaakpot in de koelkast bewaren en gebruiken als saladedressing.

Allergenen

vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal uit 55.5g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **aardappels** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Doe ze in het kokende water en kook ze in 10-12min gaar. Giet de **aardappels** af in een vergiet en laat uitlekken.



4. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van ca. 2cm. Meng de **komkommer** en de **aardappels** met de **dressing**. Spoel de **vis** af met koud water, dep droog met keukenpapier en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Schraap met een scherp mes de schubben eraf zonder de huid te beschadigen.



2. Radijs inmaken

Snijd de **radijsjes** doormidden. Breng in een kleine kookpan 50ml azijn, 50ml water, 1tl suiker en ½tl zout aan de kook. Neem de pan van het vuur zodra de suiker en het zout zijn opgelost. Doe de **radijsjes** in de pan, leg er een deksel op en laat intrekken tot **stap 5**.



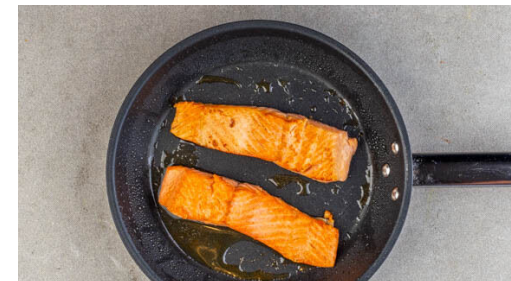
5. Spinaziesalsa maken

Scheur de **helft van de dille** grof en doe samen met de **spinazie**, **1tl citroensap**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer, voeg indien nodig 1el water toe. Proef en breng evt. verder op smaak met meer peper, zout en **citroensap**. Giet de **radijsjes** af. Snijd de **rest van de dille** fijn.



3. Dressing kloppen

Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **bosuien** in heel dunne ringen. Klop een **dressing** van de **crème fraîche**, **1el citroensap**, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Schep de **bosui** door de **dressing**.



6. Vis bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vis** op de huidzijde in 4-6min krokant. Kruid met een snuf zout, draai om en bak de **vis** op middelhoog vuur in 1-2min gaar. Bestrooi de **aardappelsalade** met de **kappertjes**, de **citroenrasp** en de **dille** en serveer de **vis** en de **radijsjes** ernaast. Garneer de **vis** met de **salsa**.