



## Zalmpakketjes met kaas en mosterd

en een zomerse venkelsalade met appel



ca. 30min



2 personen

Bladerdeegpakketjes zijn een typisch geval 'kleine moeite, groots resultaat'. Ook in dit geval hoef je er vrijwel niets voor te doen. Even de zalm schoonmaken en inwrijven met kaas en mosterd, oprollen in bladerdeeg en hup, de oven in. Terwijl de zalm bakt, draai je een gezellige zomersalade van appel, venkel en bleekselderij in elkaar en dat is het wel.



## Wat je van ons krijgt

- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 2 zalmfilets, ontdooid <sup>4</sup>
- 1 rol bladerdeeg <sup>1</sup>
- 1 appel
- 1 stengel bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 venkel
- 1 zakje pompoenpitten

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan

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

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1060kcal, vet 69.7g, koolhydraten 62.2g, eiwit 40.5g



### 1. Zalm kruiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Rasp de **kaas** fijn en meng met de **mosterd**, 1tl olijfolie en twee snufjes zout en peper. Spoel de **zalm** af, dep droog en verwijder de **huid**. Wrijf de **filets** in met het **kaasmengsel**.



### 4. Fruit en groenten snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in vieren en dan in dunne partjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Verwijder de stronk, snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne repen



### 2. Zalm inpakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het doormidden. Leg de **zalm** op de onderste helft van het **deeg** en rol op. Snijd het **overtollige deeg** af en druk de randen dicht met een vork.



### 3. Zalmpakketjes bakken

Leg de **zalmpakketjes** met de naad naar beneden op de bakplaat en bak ze in 15-17min goudbruin en gaar in de oven.



### 5. Pompoenpitten roosteren

Rooster de **pompoenpitten** 2-4min in een kleine droge koekenpan, tot ze goudbruin zijn en een ploppend geluid maken. Schep uit de pan. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn en 1/2tl zout.



### 6. Salade afmaken

Meng de **dressing** met de **appel**, **bleekselderij**, **venkel** en **pompoenpitten**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **salade** met de **zalmpakketjes**.