



Drieluik van gerookte zalm, ovenaardappeltjes en bieslookdip



30-40min



2 personen

Als je goed kijkt, weet je wel waar chef Paul zijn inspiratie vandaan heeft gehaald. Jawel, deze aardappels lijken op de Russische blini; een klein pannenkoekje met een hartige topping, dat doorgaans als lekkernij met de thee wordt geserveerd. Onze ovenaardappels besmeer je met een flinke dot bieslookdip, vervolgens beleg je ze met plakjes gerookte zalm. Notige wortelsalade erbij en je voelt j...

Wat je van ons krijgt

- Elstar appel
- hazelnoten ¹⁵
- kruimige aardappels
- zalmsnippers ⁴
- wortels
- verse bieslook
- kwark ⁷
- citroen

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- koekenpan
- oven

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

Allergenen

vis (4), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 745kcal, vet 35.8g, koolhydraten 70.5g, eiwit 24.3g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°. Boen en was de **aardappels** goed, snijd in ca. 2-3cm dikke plakken.



2. Aardappels bakken

Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1el olie en bestrooi met zout en peper. Bak de **aardappels** in 20-30min gaar en goudbruin in de oven.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schil intussen evt. de **wortels** en rasp ze grof. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en rasp de **appel** dan grof. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Let op: de **noten** kunnen snel aanbranden.



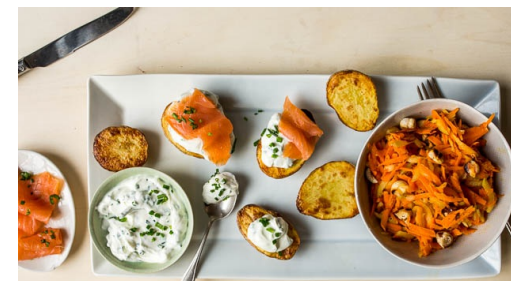
4. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Maak een dressing van 1-2el olijfolie, 1el azijn, **1-2el citroensap** en **1tl citroenrasp** en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **hazelnoten**, **wortelrasp** en **appelrasp** in een kom.



5. Dip maken

Snijd de **bieslook** fijn (of gebruik een schaar) en roer **3/4 van de gehakte bieslook** en 2-3el water door de **kwark**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Aardappels beleggen

Besmeer de gebakken **aardappels** met wat van de **kwarkdip**, verdeel de **zalmsnippers** erover en bestrooi met de **overige bieslook**. Serveer de **zalmaardappeltjes** met de **wortelsalade**.