



Aardappelkoekjes met zalm en zeekraal

en romige appel-komkommerdip



30-40min



2 personen

Verse zalm is altijd een bijzondere traktatie! Vandaag serveren we de vis op krokante aardappelkoekjes met een heerlijke dip van crème fraîche met appel en komkommer. De knapperige, ziltige zeekraal maakt dit gerecht - dat zeker in de smaak valt bij jong en oud - helemaal af. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 bosui
- 1 onbehandelde citroen
- 1 groene appel
- 1 komkommer
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid⁴
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 30g zeekraal

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei³
- 2el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citruspers

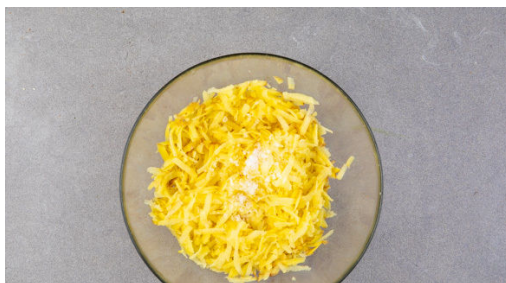
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

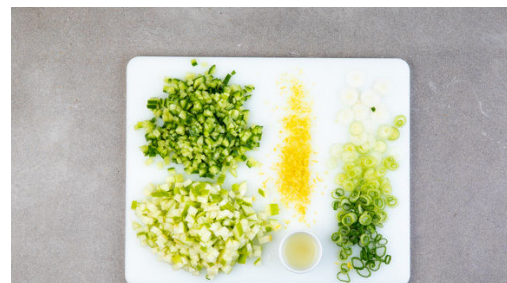
Voedingswaarde per portie

calorieën 1018kcal, vet 72.0g, koolhydraten 59.1g, eiwit 36.2g



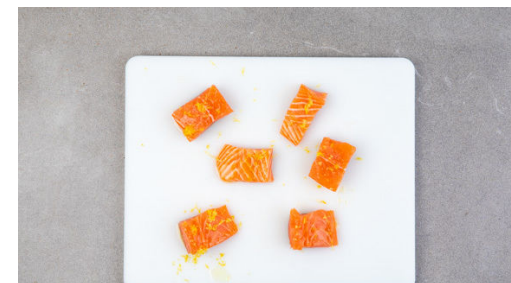
1. Aardappels raspen

Rasp de **aardappels incl. schil** grof. Meng met een flinke snuf zout en zet opzij.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Verwijder het klokhuis, snijd de **appel** in kleine blokjes en meng ze met de **helft van het citroensap**. Snijd de **komkommer** ook in kleine blokjes.



3. Zalm voorbereiden

Spoel de **zalmfilets** af met koud water, dep ze droog en snijd ze in ca. **6 gelijke stukken**. Verwijder daarbij evt. aanwezige graten en de huid. Wrijf de **zalm** in met de **helft van de citroenrasp** en 1el olijfolie.



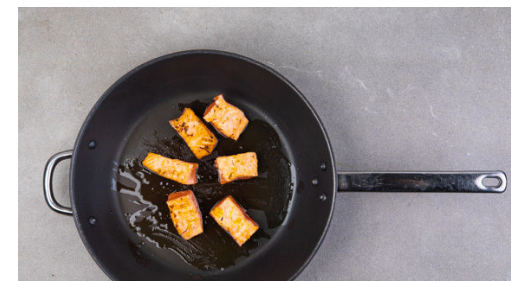
4. Dip maken

Roer de **crème fraîche** los met de **rest van de citroenrasp** en breng op smaak met peper en zout. Roer de **appel, komkommer** en **groene bosui** door de **crème fraîche**. Breng de **dip** op smaak met de **rest van het citroensap** en 1el olijfolie.



5. Koekjes bakken

Wring de **aardappel** goed uit in een schone theedoek. Meng de **rasp** met 1 ei, de **witte bosui**, 2el bloem en een snuf peper en zout. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Schep het **aardappelmengsel** in de vorm van **5-6 koekjes** in de pan en bak ze in 4-5min per kant goudbruin en gaar.



6. Zalm bakken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de **zalm** in 3-5min rondom gaar. Bestrooi met peper en zout, neem de pan van het vuur en laat de **zalm** 1-2min rusten in de pan. Verdeel de **dip** over de **aardappelkoekjes**, leg de **zalm** er bovenop en top met de **zeekraal**.