

MARLEY SPOON



Frisse aardappel-forelsalade

met venkel, appel & kruidige saus



ca. 20min



2 personen

Deze frisse salade barst van de Scandinavische smaken: dille, zure room en vis. Als je de kustlijnen van Scandinavië bij elkaar optelt, kom je al snel uit op meer dan 40.000 kilometer! Niet zo gek dat ze in het hoge Noorden gek zijn op vis. Vandaag maak je met de gerookte forel, knapperige venkel, aardappels en zoet-zure Granny Smith appel in no-time een zomerse maaltijdsalade vol smaak.

Wat je van ons krijgt

- zure room ⁷
- verse kruidenmix: bieslook & dille
- venkel
- Granny Smith appel
- vastkokende aardappels
- gerookte forel ⁴
- citroen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

Heb je een mandoline thuis? Gebruik deze dan voor het snijden van dunne venkelplakjes. Kijk wel uit voor je vingers, de messen van een mandoline zijn vlijmscherp!

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 760.0kcal, vet 29.1g, eiwit 33.3g, koolhydraten 81.9g



1. Aardappels koken

Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in 2cm grote stukken. Doe de **aardappels** in een middelgrote pan met het zojuist gekookte water en een flinke snuf zout. Breng aan de kook op middelhoog vuur en kook de **aardappelblokjes** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten van de **aardappels** ca. **50ml kookwater** op.



4. Kruidensaus maken

Pluk de **dilleblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **dille** en **bieslook** fijn. Roer de **gehakte kruiden** met 1el olijfolie en **1tl citroenrasp** door de **zure room**. Breng de **sous** op smaak met een flinke snuf peper en zout.



2. Venkel snijden

Snijd intussen de stronk en het loof van de **venkel**. Houd een paar **loofblaadjes** apart ter garnering. Halveer de **venkel** en snijd vervolgens in de lengte in zo dun mogelijke plakken (**zie kooktip, links**).



5. Forel scheuren

Scheur de **gerookte forel** in 2cm grote stukjes.



3. Appel snijden

Rasp de **citroen**. Halveer de **citroen**, pers een **helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in zo dun mogelijke plakjes. Snijd de **plakjes** vervolgens doormidden zodat het ca. 2-3cm lange plakjes zijn. Meng de **appel** en **venkel** met **1el citroensap** in een grote kom.



6. Salade mengen

Doe de nog hete **aardappelblokjes** direct in de kom met de **venkel** en **appel**. Voeg de **kruidensaus** en het **opgevangen kookwater** toe en roer goed door. Breng de **salade** op smaak met peper en zout en schep op de borden. Verdeel de **gerookte forel** erover en garneer met het **venkelloof**. Geef de **citroenpartjes** erbij.