

MARLEY SPOON



Zalm met citroen en aardappelsalade met botersaus

 20-30min  2 personen

De Italianen verwerken de frisse citroen in de lekkerste limoncello's en van de Arabieren leren we dat een lepeltje citroenrasp menig gerecht opfrist. In dit recept bak je citroenschijfjes onder de zalmoot in de pan. Het vet van de zalm en de suikers van de citroen zorgen voor een gekarameliseerd laagje, wat een extra bijzondere smaak geeft. In combinatie met de frisse aardappelsalade een topgerecht!

Wat je van ons krijgt

- roomboter ⁷
- bosui
- radijsjes
- sperziebonen
- vastkokende aardappels
- citroen
- zalmfilet ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

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

Kooktip

Zien de blaadjes van de radijs er nog groen, fris en stevig uit? Deze kun je gewoon eten! Was ze goed en meng in stap 5 door de salade.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 705.0kcal, vet 37.2g, eiwit 38.9g, koolhydraten 48.2g



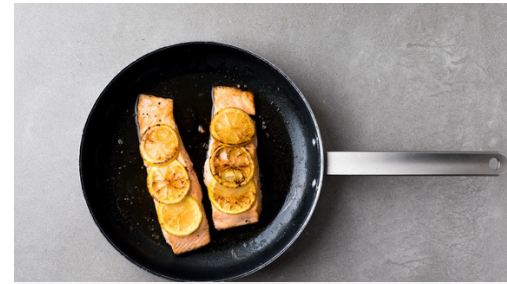
1. Aardappels koken

Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in 1cm brede schijfjes. Doe de **aardappelschijfjes** met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan, voeg water toe tot ze onderstaan en breng aan de kook. Kook de **aardappels** ca. 5min.



4. Saus maken

Snijd intussen het **loof** (zie kooktip) en de stronkjes van de **radijsjes** en snijd ze in dunne schijfjes. Smelt de **boter** in een kleine kookpan op laag vuur. Haal van het vuur en roer er 1-2el azijn (het liefst appel, witte wijn of witte balsamico), 0,5tl zout en peper naar smaak door.



2. Zalm bakken

Snijd de **citroen** in dunne schijfjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan of grillpan op matig vuur. Verwijder evt. graten en bestrooi de **zalmfilets** met 1/4tl zout en peper. Leg de **zalmfilets** in de pan en plaats **3-4 citroenschijfjes** bovenop iedere **filet**. Keer de **zalm** na 4min bakken in één beweging om. Bak de **zalm** in nog eens 3-4min gaar, houd warm.



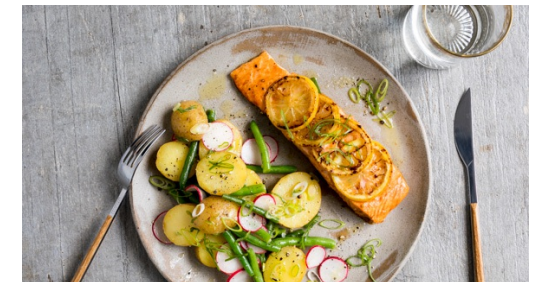
5. Aardappelsalade maken

Meng de **radijsjes** met de **sperziebonen**, **aardappels**, **bosuingen** en de **botersaus** in een kom. Proef en breng evt. op smaak met meer zout en peper.



3. Sperziebonen koken

Dop ondertussen de **sperziebonen** en halveer ze. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Voeg de **sperziebonen** na ca. 5min kooktijd aan de aardappelpan toe, breng opnieuw aan de kook en kook de **aardappels** en **sperziebonen** in nog eens 5-7min beetgaar. Giet af en laat de **groenten** in een vergiet uitdampen.



6. Serveren

Serveer de **aardappelsalade** en de **zalm** met de **citroenschijfjes** omhoog.