

# MARLEY SPOON



## Zalm met een pestocoating

en aardappelrösti's uit de oven



30-40min



Voor 3-4 personen

Met dit recept schiet onze chef Tamara recht in de roos. Aan de hand van een paar simpele stappen zet je in no time een kleurrijk gerecht met een zee aan texturen op tafel. Sappige tomaatjes, citroenige pesto en zachte zalm worden gepresenteerd op een rösti - een overheerlijk knapperig aardappelkoekje. Doorgaans worden rösti's in de pan gebakken, maar in de oven gaat het net zo makkelijk!



## Wat je van ons krijgt

- 4
- 7

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- oven
- staafmixer

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

## Kooktip

Niet iedereen houdt van de sterke smaak van knoflook. Je kunt de knoflook evt. in een kleine koekenpan met een scheutje olie op laag vuur in 1-2min zacht fruiten of minder gebruiken.

## Allergenen

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

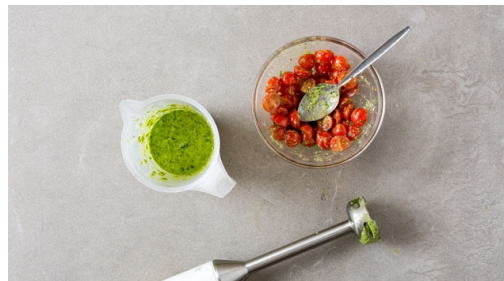
## Voedingswaarde per portie

calorieën 615kcal, vet 35.7g, koolhydraten 34.2g, eiwit 34.5g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer de **cherrytomaten**. Rasp **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rooster de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 2-3min totdat ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en zet opzij.



### 4. Pesto maken

Doe intussen de **basilicum**, **1el citroensap**, **helft of alle knoflook** (zie kooktip links), **pijnboompitten**, geraspte **kaas**, 2-3el olijfolie en 1el water in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. Breng op smaak met peper en zout, voeg evt. wat meer water toe als de **pesto** te droog is. Meng **2el pesto** met de gehalveerde **cherrytomaten**.



### 2. Aardappels raspen

Boen de **aardappels** schoon en rasp ze boven het midden van een theedoek grof. Pak de punten bij elkaar en draai de doek tot een bal, zodat al het overtollige aardappelvocht eruit komt. Maak de doek los en doe de **aardappelrasp** in een kom. Meng met 2-3el olijfolie en breng goed op smaak met zout en peper.



### 5. Zalm voorbereiden

Dep de **zalmfilet** droog en snijd deze in 3-4 evengrote moten, verwijder daarbij eventuele graten en wrijf in met peper en zout. Leg op een bakplaat met bakpapier, besmeer de bovenkant met de **pesto** en doe de **cherrytomaatjes** erbij. Bak de **zalm** en **tomaten** in 10-12min in de oven gaar. Zet de röstibakplaat de laatste 2-3min weer in de oven om mee op te warmen.



### 3. Rösti bakken

Plaats de **aardappelrasp** in 3-4 gelijke porties op een bakplaat met bakpapier en spreid de **rasp** uit. Druk wat aan; hoe dunner de aardappellaag, hoe knapperiger de **rösti**. Bak de **röstis** ca. 15min in de oven totdat de randen knapperig zijn en de **aardappelrasp** gaar. Neem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 180°C hetelucht/200°C.



### 6. Serveren

Plaats een **rösti** op elk bord, leg er een **zalmoot** op, verdeel de **pesto-tomaatjes** erover en besproei met de **citroenrasp**.