



Voorgerecht

Zalmtartaar

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

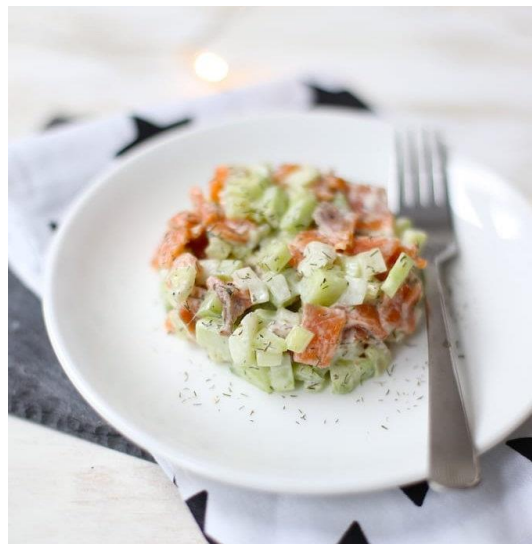
- 150 gr gerookte zalm
- ½ komkommer
- 1 tl mayo
- 1 tl crème fraîche
- zout
- peper
- 1 tl dille
- 1 sjalotje

Materiaal: steekvorm of kookring 10 cm ø

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gerookte zalm in stukjes.
2. Snijd ook de komkommer en ui/sjalotje in stukjes.
3. Doe de gerookte zalm, komkommer, het uitje, de mayo, crème fraîche, snufje zout en peper en dille in een bakje.
4. Meng alles goed door elkaar.
5. Zet een ronde steekvorm op een klein bord.
6. Schep de steekvorm vol met het zalmmengsel en druk het geheel aan met een lepel.
7. Haal de steekvorm weg.
8. Strooi eventueel nog een beetje verse dille over het zalmtartaartje.

TIP: Serveer eventueel op een bedje van rucola.





Bijgerecht

Pastinaak-aardappelpuree

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g pastinaak
- 150 g aardappelen
- 1 el crème fraîche
- (verse) tijm
- takje verse peterselie of bieslook
- snufje zout en peper
- 1 bosuitje (optioneel)

Materiaal: aardappelstamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pastinaak en de aardappelen en snijd in stukken.
2. Kook de pastinaak en aardappelen ongeveer 20 minuten totdat ze zacht zijn.
3. Snijd ondertussen de kruiden fijn.
4. Als de aardappels en de pastinaak zacht zijn, giet je het geheel af.
5. Voeg de crème fraîche en een snufje zout en peper toe en stamp met een aardappelstamper alles fijn.
6. Voeg vervolgens de kruiden toe en eventueel een fijngesneden bosuitje.
7. Goed mengen en klaar!

TIP: Vervang de crème fraîche door kruidenboter





Hoofdgerecht

Zalm uit de oven

2 personen



10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 zalmmoten
- 1-2 takjes dille
- 1-2 takjes peterselie
- scheut olijfolie
- panko (of paneermeel)
- 1 citroen
- zout
- peper

Materiaal: ovenschaal, ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de dille en peterselie fijn.
3. Meng in een bakje wat panko (Japans broodkruim) of paneermeel met dille en peterselie.
4. Leg de zalmmoten in een ingevette ovenschaal.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Knijp een halve citroen uit over de zalm.
7. Verdeel daarna het kruidenmengsel over de zalm.
8. Zorg ervoor dat de zalm helemaal bedekt is.
9. Giet een scheutje olie over de zalm.
10. Zet de krokante zalm ongeveer 12-15 minuten in de voorverwarmde oven.





Nagerecht

Tiramisu met rood fruit

2 personen



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

125 g mascarpone
125ml slagroom
60 g frambozen
60 g blauwe bessen
1½ el suiker
½ pak lange vingers
½ tl kaneel
½ glas aardbeien limonade

Materiaal: langwerpige schaal

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de slagroom in een kom en klop deze samen met de suiker luchtig.
2. Roer de mascarpone met een mixer wat luchtiger en schep deze vervolgens door de slagroom, samen met de kaneel.
3. Doe de aardbeien limonade in een kommetje.
4. Verdeel een beetje van het mascarpone mengsel over de bodem van een rechthoekige schaal.
5. Doop een lange vinger even kort in de aardbeienlimonade en leg hem daarna in de schaal, op het mascarponemengsel.
6. Bedek de hele bodem van de schaal met lange vingers, die je even in de limonade hebt gedoopt.
7. Daarna een laagje fruit, een laagje mascarpone, laagje lange vingers enz.
8. Eindig met een laagje fruit.
9. Verdeel eventueel nog wat geschaafde amandelen over de tiramisu of wat geraspte chocolade.
10. Bewaar de tiramisu in de koelkast totdat je hem gaat serveren.

