



Zalm gemarineerd in bietjes

2 PERSONEN

 105 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1½ gekookte rode biet
- ★ 7 g verse dille
- ★ ⅓ citroen
- ★ ½ el mosterd
- ★ 1½ el olijfolie
- ★ 200 g zalmfilets
- ★ 1 venkelknol
- ★ 4½ el droge witte wijn
- ★ 175 ml slagroom
- ★ 50 g geraspte oude kaas
- ★ 175 g fettuccine naturel
- ★ 1½ el granaatappelpitjes



ZO MAAK JE HET

1. Rasp de rode biet en pluk de helft van de dille van de takjes af.
2. Rasp de gele schil van de citroen.
3. Meng de biet, dille, citroenrasp, 1 el mosterd, 2 el olijfolie, peper en zout en bestrijk de bovenkant van de zalm ermee.
4. Laat afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast marinieren.
5. Snijd ondertussen een stukje van de onderkant en de stelen van de venkelknollen, halveer de knollen in de lengte en snijd in reepjes.
6. Pluk de takjes van de rest van de dille.
7. Snijd de rest van de biet in kleine blokjes.
8. Pers de helft van de citroen uit en snijd de andere helft in 2 partjes.
9. Neem de zalmfilet uit de koelkast, verwijder de marinade en snijd in 2 gelijke stukken.
10. Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan en bak de zalm 2 minuten op middelhoog vuur op de marinadekant.
11. Keer en bak nog 6 minuten.
12. Neem de pan van het vuur en laat met de deksel erop 10 minuten staan.
13. Verhit ondertussen voor de pastasaus de rest van de olijfolie in een hapjespan en bak de venkel 5 minuten op hoog vuur.
14. Voeg de witte wijn en slagroom toe en laat 3 minuten zachtjes koken.
15. Voeg de kaas en de rest van de mosterd toe en laat 2 minuten zachtjes koken.
16. Breng op smaak met het citroensap, peper en eventueel zout.
17. Kook ondertussen de fettuccini volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
18. Giet af en meng met de venkel-roomsaus.
19. Verdeel over de borden, bestrooi met de bietenblokjes en verdeel de zalm erover.
20. Garneer de zalm met de rest van de dille en de granaatappelpitjes.
21. Serveer met de citroenpartjes.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)