



## Crunchy aardappels met zalm en groene asperges

**2 PERSONEN**

🕒 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🌿 400 g kleine nieuwe, bloemige aardappels (ongeschild)
- 🌿 paar takjes rozemarijn, de naaldjes fijngesneden
- 🌿 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🌿 2 zalmfilets van ± 150 g zonder vel
- 🌿 350 g groene asperges
- 🌿 ½ bosje kervel, grof gehakt
- 🌿 ½ bio citroen, in kwarten
- 🌿 extra vergine olijfolie
- 🌿 peper en zeezout

**MATERIAAL:** bakplaat, ovenschaal, grillpan, pureestamper

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Schuif de bakplaat alvast in de oven.
3. Boen de aardappels schoon en kook ze in 15 minuten net gaar.
4. Meng intussen de knoflook en rozemarijn in een ovenschaal waar de vis net inpast met 1½ el olijfolie en zout en peper naar smaak.
5. Wentel de zalm door de kruidenolie en laat 5-10 minuten staan.
6. Verhit intussen een grillpan of gietijzeren koekenpan voor.
7. Snijd de harde onderkant van de asperges.
8. Besprenkel de asperges met olijfolie.
9. Gril ze – in porties – in een paar minuten rondom.
10. Ze mogen kleur krijgen, maar zijn gaar of minder gaar sowieso lekker.
11. Snijd intussen de kervel grof.
12. Leg de warme asperges in een schaal en meng ze met de kervel.
13. Pers ½ citroenhelft uit en snijd de andere helft in partjes.
14. Breng de asperges op smaak met peper, zout en wat citroensap.
15. Leg de citroenpartjes bij de zalm en zet 10 minuten in de oven.
16. Giet de aardappels af, laat ze even uitdampen en plet ze met de pureestamper, zodat ze openbarsten maar niet helemaal plat zijn.
17. Besprenkel ze ruim met olijfolie, peper en zout en leg ze op de hete bakplaat.
18. Rooster ze 10 minuten.
19. Haal de zalm uit de oven en laat even rusten.
20. Knijp de citroenpartjes uit boven de vis.
21. Serveer de aardappels met de zalm en de asperges.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

