



Zalmrollade met groene asperges

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 1 300 gr zalm
- 🌿 0.5 citroen
- 🌿 75 gr groene asperges (dunne)
- 🌿 125 gr ricotta
- 🌿 Snuf peper en zout
- 🌿 Verse dille
- 🌿 50 gr hazelnoten
- 🌿 400 gr aardappeltjes in schil

MATERIAAL: rolladetouw, bakplaat met bakpapier, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de aardappeltjes, dep droog en snijd in grote gelijke stukken.
3. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met olie en bestrooi met een snuf peper en zout.
4. Rooster de aardappels ca. 25 minuten tot ze gaar zijn.
5. Ga ondertussen verder met de zalm.
6. Rasp de citroen en hak de dille en hazelnoten fijn.
7. Doe de ricotta in een kom, voeg de citroenrasp, dille en een snuf peper en zout en de helft van de hazelnoten erbij en meng door elkaar.
8. Snijd ongeveer 2 cm van de asperges af aan de uiteinden.
9. Snijd dikkere asperges eventueel in de lengte doormidden.
10. Bak deze 3 minuutjes in een koekenpan.
11. Vet een ovenschaal in.
12. Snijd de zalm met een groot scherp mes horizontaal open, maar net niet helemaal tot het eind.
13. Klap de zalm open.
14. Besmeer met $\frac{2}{3}$ van het ricottamengsel.
15. Leg de asperges er in een rijtje op.
16. Rol nu de zalm van voor naar achter voorzichtig op.
17. Bind er rolladetouw omheen en leg de zalm in een ingevette ovenschaal.
18. Besmeer de bovenzijde met de rest van de ricotta, bestrooi met de rest van de hazelnoten en eventueel wat extra dille.
19. Zet de zalmrollade ca. 20-25 minuten in de oven.
20. Hij mag nog een beetje rosé zijn vanbinnen.
21. Voeg de laatste 10 minuten de aardappels toe rondom de zalmrollade en warm nog even mee.

TIP: Laat de rollade even rusten voor het aansnijden, zodat deze wat beter bij elkaar blijft.

BRON: leukerecepten.nl

