



Hoofdgerechten

Zalm met parmezaankorst, hasselback aardappelen en bearnaisesaus

Voor 2 personen.

Ingrediënten

Voor de zalm

2 zalm (filets)
2 eetlepels tijmblaadjes (vers)
4 aardappelen (middelgrote)
50 gram boter (gesmolten)
peper
zout

Voor de parmezaankorst

20 gram parmezaanse kaas (geraspte)
8 basilicumblaadjes
2 eetlepels olijfolie
2 sneetjes brood

Voor de bearnaisesaus

1 eetlepel dragon (gehakt)
3 eetlepels dragonazijn
120 gram boter (koud)
4 eetlepels water
4 eierdooiers

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij op gelijke afstand inkepingen in de aardappelen, maar snij niet volledig door. Schik ze in een ovenschaal, bedruppel met de boter, strooi er de tijmblaadjes over en kruid met peper en zout. Zet 45 minuten in de oven.

Vet een ovenschaal in met olijfolie. Verkruimel het brood in een blender. Doe er het basilicum, de olijfolie en de parmezaan bij en mix fijn. Kruid de vis met peper en zout. Leg in de ovenschaal en verdeel er het broodkruim

over. Zet 10 à 15 minuten in de oven.

Klop de eierdooiers met de azijn en het water los in een steelpannetjes. Kruid het mengsel met peper en zout. Zet de pan op een matig vuurtje en klop met de nodige passie de saus vol romig. Neem van het vuur. Roer de klontjes koude boter onder de saus en laat helemaal smelten. Roer er de gehakte dragon onder.

Serveer de zalmmoten met de hasselback aardappelen en geef er de saus bij.

Tip:

Lekker met gebakken knolselderblokjes of een fris slaatje.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

