



Hoofdgerechten

Gevulde venkel met zalm-chorizospiesje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram bloemkool (roosjes)
1 groene paprika (in blokjes)
4 venkelknollen (kleine)
1 ui (gesnipperd)
40 gram pijnboompitten (geroosterd)
100 gram chorizo (in plakjes)
400 gram zalm
1 theelepel tijmblaadjes (verse)
1 theelepel komijnpoeder
2 koriander (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de venkelknollen schoon en haal het taaie vel met een dunschiller weg. Bewaar het venkelgroen. Halveer ze en hol ze wat uit. Snipper het vruchtvlees klein. Blancheer de 8 'schuitjes' 5 minuten in licht gezouten water. Laat goed uitlekken.

Doe de bloemkoolroosjes in een blender en mix fijn tot kleine korrels. Bak de ui zacht in olijfolie. Voeg de paprika en het vruchtvlees van de venkel toe en bak 2 minuten. Voeg de bloemkoolrijst toe en roerbak 5 minuten. Breng op smaak met de koriander, het komijnpoeder, peper en zout. Schep er de pijnboompitten onder.

Vul de venkelhelften met de bloemkoolrijst. Schik ze in een ovenschaal en druppel er nog wat olijfolie over. Zet 25 minuten in de oven.

Snij de zalm in blokjes. Meng de tijmblaadjes onder een scheutje olijfolie en bedruppel hier de zalmblokjes mee. Kruid met peper en een beetje zout. Rijg afwisselend op elk stokje 3 zalmblokjes en 3 plakjes chorizo. Bak ze 2 à 3 minuten aan elke kant. Serveer bij de gevulde venkel en werk af met wat venkelgroen.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

