



Hapjes
Bijgerechten

Zalmkroketjes met een frisse lentesalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de zalmkroketjes

250 gram zalm (gekookt)
60 gram bloem (+ extra om te bestuiven)
300 milliliters visbouillon
1 ui (gesnipperd)
50 gram boter
paneermeel
1 ei
peper
zout

Voor de salade

150 gram groene aspergepunten
200 gram erwten (diepvries)
1 rode ui (gesnipperd)
1 limoen (het sap)
1 lookteentje
1 courgette
2 little gem
1 bosje peterselie
1 bosje basilicum
1 bosje dille
olijfolie

Bereidingswijze

Smelt de boter en fruit er de ui in. Voeg de bloem toe en roerbak enkele minuten. Giet er beetje bij beetje de hete bouillon aan toe. Blijf goed roeren tot de saus bindt.

Prak de zalm fijn en voeg bij de saus. Kruid met peper en zout. Zet het vuur uit, giet het mengsel in een kom en laat afkoelen. Zet de kom daarna 2 uur in de koelkast.

Snij de courgette in repen. Pers de look en meng er een scheutje olijfolie onder. Kruid met peper en zout. Hussel er de courgettereppen en de aspergepunten onder. Grill de groenten beetgaar in een grillpan. Blancheer de erwtes 4 minuten in kokend gezouten water.

Maak de blaadjes van de little gems los. Meng de verse kruiden onder de gegrilde groenten, de erwtes, de rode ui en de little gem blaadjes. Bedruppel met het limoensap en kruid met extra peper en zout.

Verdeel het opgesteven zalmmengsel in porties en vorm er kleine kroketten van. Bestuif de kroketten met bloem. Klop het ei met een lepel water los. Haal de kroketten door het losgeklopte ei en daarna door het paneermeel. Bak ze in de friteuse goudbruin. Laat de kroketten uitlekken op keukenpapier en serveer met de lentesalade.

Tip:

Je kan voor dit recept zowel verse gekookte zalm gebruiken als zalm uit blik.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

