



Hoofdgerechten

Salade van witloof met lauwe zalm en broodcroutons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

witloof (6 stronkjes)
2 eetlepels boter
scheutje water
500 gram zalm (zalmfilet)
1 citroen
2 eetlepels olijfolie
1 bruin brood (4 sneden)
1 roze pomelmoes
1 rode ui
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel mosterd
peper
zout
1/2 bosje dille (voor de afwerking, optioneel)

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 190 °C.

Verwijder de harde kern uit de witloofstronken en snijd ze in vier.

Verhit de boter in een pan en stoof de helft van de stronken. Giet er een scheutje water bij en laat 10 minuten verder garen onder deksel. Kruid met peper en zout.

Leg de zalmfilet op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd de citroen in schijfjes. Wrijf de zalm in met olie en schik er de schijfjes citroen op. Kruid met peper en zout. Bak de zalm gedurende 15 minuten in de oven.

Snijd het brood in blokjes en schik op een met bakpapier beklede bakplaat. Overgiet met 1 el olijfolie en bak de croutons gedurende 7 minuten goudbruin en krokant in de oven.

Maak ondertussen de witloofsalade. Scheur de blaadjes van de overige witloofstronken los en doe ze in een ruime mengkom. Schil de pomelmoes en snijd de partjes los. Vang het sap op en voeg bij het witloof. Pel en snijd de rode ui in halve maan reepjes. Doe de olie en mosterd in een apart kommetje. Kruid met peper en zout. Meng het geheel onder het witloof en doe er de rode ui reepjes en pomelmoes partjes bij. Meng voorzichtig om

met de handen.

Leg de gestoofde witloofstronken op het midden van een bord en schik er de salade over. Snijd de zalm in stukken en verdeel deze eveneens over het bord. Werk af met de broodcroutons en de dille.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

