



Hoofdgerechten

Feestelijke zalmvidee met gerookte zalm en grijze garnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram grijze garnalen
100 gram gerookte zalm
600 gram zalm (filet)
4 bladerdeeggebakjes (vidékoekje)
2 deciliter gevogeltebouillon
250 gram champignons
5 eetlepels roomboter
2 deciliter lichte room
1 scheutje witte wijn
1 bosje waterkers
3 eetlepels bloem
1 citroen (sap)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de zalmfilet in blokjes, bak ze kort aan in 1 eetlepel bruisende boter. Voeg op het einde een scheutje witte wijn toe en zet apart. Snij de gerookte zalm in dunne flinters.

Snij de champignons in plakjes en bak ze eveneens kort aan in 1 eetlepel boter. Breng ze goed op smaak met peper, zout en het sap van 1/2 citroen.

Smelt 3 eetlepels boter in een diepe pot en voeg hier de bloem aan toe. Roer goed en laat even aanbakken tot het een beetje naar koekjes ruikt. Zet het vuur zachter en voeg beetje bij beetje de gevogeltebouillon toe en laat inkoken. Voeg de room en de rest van het citroensap toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Schep de zalmblokjes en de champignons met hun vocht in de saus en roer goed. Voeg ten slotte de gerookte zalmsnippers toe.

Zet de vidékoekjes 5 minuten in een voorverwarmde oven of in je airfryer. Snij de hoedjes van de koekjes en vul de koekjes op met de zalmvulling.

Werk af met grijze garnalen en waterkers. Serveer met kroketjes.

