



Hoofdgerechten

Zalmschmarren

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram ricotta
1 deciliter melk
100 gram bloem
handvol basilicum (in reepjes gesneden)
2 artisjokken (verse)
200 gram zalm (gerookte)
2 eetlepels pijnboompitten
2 eetlepels olijfolie
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Versnijd de artisjokken zodat je enkel het hart overhebt. Verwijder de steel en snij van de bovenkant ongeveer de helft tot driekwart weg, zodat je enkel de bodem nog overhoudt. Snij ook de blaadjes rondom weg. Schep het 'hooi' (het harige, vezelige binnenste) met een lepel weg. Snij ten slotte een dun plakje van de onderkant af. Voilà, nu heb je het artisjokhart te pakken: een ronde, vrij dunne schijf zonder blaadjes, hooi of taaie stukken. Laat de artisjokharten 8 minuten koken in water met wat citroensap erin.

Roer intussen de melk en de eieren onder de ricotta, meng er dan de bloem onder en vervolgens ook de basilicum. Op smaak brengen met peper en zout en een kwartier laten rusten. Trek de gerookte zalm in stukjes.

Verhit de olijfolie in een grote pan en giet er het deeg in. Verdeel er de artisjokken, de zalm en de pijnboompitten over. Ongeveer 4 minuten laten bakken, tot de onderkant lichtbruin is. Draai de pannenkoek om en verdeel hem met 2 lepels in stukjes.

Nog een viertal minuten laten bakken terwijl je de stukjes voortdurend omroert.

Tip: Artisjok verkleurt snel. Er verandert niets aan de maak, maar de bruine kleur is minder appetijtelijk. Je voorkomt deze verkleuring door de artisjok net na het versnijden in water te leggen met wat azijn of citroensap, tot net voor je ze gaat bereiden.

