



Hoofdgerechten

Zalmtorentje met kruidenpuree en olijven-tomatensalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram zalm (4 zalmfilets zonder vel)

1 liter visbouillon

Voor de kruidenpuree

800 gram aardappelen (kruimig)

100 milliliters melk

1 ei

4 eetlepels groene kruiden (fijngehakt, + extra)

1 snuifje nootmuskaat

peper

zout

Voor de olijven-tomatensalsa

200 gram kerstomaatjes (in kwartjes)

80 gram olijven (groen, zonder pit, in plakjes)

1/2 rode ui (fijngesnipperd)

1 theelepel witte wijnazijn

olijfolie

peper

zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar in gezouten water.

Meng de kerstomaatjes met de olijven en de rode ui. Voeg de witte wijnazijn en een klein scheutje olijfolie toe en kruid met peper en zout.

Pocheer ondertussen de zalm ongeveer 5 minuten in de hete visbouillon.

Giet de aardappelen af en laat ze goed uitstomen. Stamp ze met de melk en het ei tot een romige puree. Meng de kruiden erdoor en breng de puree op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.

Schep een mooie portie puree op elk bord, leg er een gepocheerde zalmfilet bovenop en werk af met de olijventomatensalsa en extra verse kruiden.

