



Voorgerechten

Mierikswortelflan met gerookte zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/8 pepertje (gedroogd, fijngesneden)
1 eetlepel mierikswortel (geraspte)
3 eetlepels witte wijnazijn
200 gram zalm (gerookte)
1 lente-uitje (in ringetjes)
1/2 limoen (in schijfjes)
3 eetlepels olijfolie
3 deciliter melk
1 deciliter room
cayennepeper
3 eieren
bieslook
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Boter 1 kommetje per persoon in. Warm de melk op. Roer de eieren, room en mierikswortel onder elkaar en voeg de melk toe. Goed mengen en kruiden met peper, zout en cayennepeper.

Verdeel het mengsel over de vormpjes. Plaats ze in een vuurvaste schotel en giet er een bodempje van 1 cm warm water rond. Plaats dit 45 minuten in een voorverwarmde oven van 150°. Laat de flan afkoelen in de vormpjes.

Meng de olijfolie, wijnazijn, pepervlokjes en lente-ui onder elkaar. Keer de flans voorzichtig om op de bordjes. Schik er de gerookte zalm naast en giet er de vinaigrette over. Afwerken met enkele bieslooksprietjes en limoenschijfjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

