Zalmhaasje met kaas & kruidenkorst en hasselback van rode bietjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

voor de Hasselback van rode bieten:

12 rode bieten
120 gram boter
12 blaadjes laurier
12 takjes tijm
2 eetlepels fleur de sel

voor de kruidenkorst:

1 bosje krulpeterselie (fijngesneden)
150 gram hazelnoten (zeer fijngesneden)
150 gram Damse brie (met bloemen, zeer fijngesneden of gecutterd in de keukenrobot)
50 gram pancetta (zeer fijngesneden)
4 eetlepels olijfolie
peper en zout

voor het zalmhaasje:

6 stuks zalmhaasje (± 120 g per persoon)
250 gram room
2 eetlepels mierikswortelcrème
1 bosje bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de hasselback van rode bietjes: schil de rauwe bietjes (draag eventueel plastic handschoenen om je handen schoon te houden) en maak met een scherp mesje in elke biet inkepingen op ½ cm van elkaar. Let op dat je de bieten niet doorsnijdt tot op de bodem. Smelt de boter en bestrijk elke biet hiermee. Steek in het midden van elke biet een laurierblaadje en een takje tijm. Bestrooi met fleur de sel. Schik ze vervolgens naast elkaar in een ovenschaal en zet ± 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een mesje of de bieten gaar zijn, laat ze anders nog even verder garen.**

2. **Maak de kruidenkorst voor de zalm: mix de peterselie, de hazelnoten, de Damse brie en de pancetta met olijfolie, peper en zout in de keukenrobot.**

3. **Bestrijk elk zalmhaasje met dit mengsel. Leg ze naast elkaar in een ovenschotel en zet ± 20 minuten naast de bietjes.**

4. **Meng de room met de mierikswortelcrème en de bieslook.**

5. **Serveer elk zalmhaasje met 2 rode bietjes en werk af met de pittige zure room.**