



Gegrilde zalm met citroendressing, pittige kruidenpuree en groene asperges



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (bloemig)
2 deciliter melk
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
1 theelepel mosterd
4 zalmfilets
olijfolie
1 kilogram groene asperges
1 klontje boter
1 potje zure room
2 citroenen (geraspte schil)
1 citroen (sap)
1 bosje dille
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af. Voeg de melk toe en prak fijn met een pureestamper. Voeg peper, zout, bladpeterselie, bieslook en mosterd toe. Hou de puree warm.
- 2.** Bestrijk de zalmfilets met olijfolie en kruid met peper en zout. Bak de filets in de grillpan of in de airfryer, tot ze goudbruin zijn en nog een beetje meegeven als je erop duwt met je vinger.
- 3.** Snij de uiteindes van de groene asperges. Bak ze in een grote braadpan met een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Meng de zure room met de citroenschil, het citroensap, de dille, peper en zout. Besprenkel de zalmfilets met de dressing.



5. Serveer met de kruidenpuree en de groene asperges.