
Wortel Zalm Puree

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 25 minuten



Ingrediënten

- 250 gram (kruimige) aardappel
- 200 gram wortel
- 100 gram zalm filet (snippers)
- Eventueel wat melk
- boter
- peper en zout

Bereiding

Kook de aardappelen tot ze met een vork te prakken zijn. Hoe kleiner de aardappels zijn gesneden hoe sneller dit gaat. Giet af, laat even uitdampen en prak tot puree. Eventueel melk toevoegen, anders later wat meer boter gebruiken. Voeg ook vast wat peper en zout toe.

Als wortel kan naar keuze bospeen, waspeen of een stuk winterpeen gebruikt worden. Snijd de wortel hele kleine stukjes (0,5 x 0,5 x 0,5cm) en kook deze tot ze gaar zijn. Daarna afgieten en even laten uitdampen.

Snijd de zalmfilet in snippers (eerst in reepjes, en daarna nog eens dwars op de reepjes). Kant en klare snippers eventueel eerst nog wat kleiner snijden.

Smelt boter in een koekenpan. Gebruik als de puree niet met melk verdund is wat meer boter. Roer de worteltjes door de boter. Voeg dan de aardappelpuree toe en roer goed door elkaar. Doe vervolgens hetzelfde met de zalmsnippertjes. Breng tenslotte op smaak nog wat extra peper en zout.

En Klaar is Kees
