



Kook-planet

Laan van Berendrecht 264 ~ 2352 VP ~ Leiderdorp ~ 0715424277

Dun gesneden verse zalm met groene pesto en Hollandse asperges

Ingrediënten:

Gebakken pijnboompitjes
Knoflook
Olijfolie
Zout en peper
Basilicum
Verse zalm
Aspergers voorgegaard
Bieslook

Bereidingswijze:

- 1) Doe in de vijzel een beetje knoflook en basilicum.
- 2) Voeg er wat olie en pijnboom pitjes aan toe.
- 3) Vijzel dit met wat olijfolie en zout/peper tot een smeug geheel.
- 4) Snijd een aantal plakjes van de rauwe zalm.
- 5) Verdeel een goede laag pesto op het bord.
- 6) Leg hierin de plakjes zalm.
- 7) Een gelijkmatige laag zoals met capriccio.
- 8) Snijd wat voorgegaarde asperges in gelijke stukjes en plaats deze op de zalm.
- 9) Zet nu het bord in een voorverwarmde oven.(200graden)
- 10) Als de zalm begint te verkleuren is het goed.
- 11) Bord eruit en wat gesneden bieslook om te versieren.

Asperges gaar maken:

- 1) Koken in vocht van de schillen met zout, suiker en foelie. ongeveer 12 minuten.
- 2) Vacuüm met zout, suiker, foelie en boter. In stoomoven 20 min op 100 graden.
- 3) Sous vide. Halve hoeveelheid smaakstoffen. Vacuüm. 45 minuten op 88 graden