

Gegratineerde zalm

met gebakken lamsoor



Zalm

Het roze vlees van zalm is zacht, vetzig, zeer smaakvol en bevat gezonde vetten. Het is een veelzijdige vissoort met vele bereidingsmogelijkheden, zoals roken, bakken en grillen.



Wijnadvies:

Numen Chardonnay
PAOLO LEO
Salento, Italië
08.815.75

Smaak/geur:
tropisch fruit, specerijen,
krachtig

Hoofdgerecht

Hocras

Zalm met Parmezaankorst, gebakken lamsoor en romige amandineardappeltjes

Zalm:

640 gr Noorse zalmmoten

Parmigianokorst:

75 gr witte hazelnoten (gepeld)

75 gr panko (broodkruim)

75 gr Parmigiano Reggiano,
24-25 maanden

75 gr roomboter

Lamsoor:

300 gr lamsoren

Aardappeltjes:

265 gr Amandine aardappels

35 gr koksroom
peper en zout

Benodigdheden

voor 4 personen

14-429 - F.10-2015 | Gebaseerd op peildatum 7-5-2015. Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.

Mise en place & handelingen

Benodigdheden: hete luchtoven

Mise en place:

1. Parmigianokorst: hak de hazelnoten en meng deze met de panko, roomboter en kaas.
Rol het mengsel uit tussen 2 vellen slagersfolie. Bak de kaaskorst aan.
2. Verwijder de botjes en het vet van de zalm. Leg de kaaskorst op de zalm. Leg de zalm in de oven (140 °C, ca. 5 minuten) en gratineer onder de salamander.
3. Was de lamsoor, pluk ze en bak ze kort aan.
4. Schil de aardappeltjes en kook ze in room met water en zout.
Voeg naar smaak zout en peper toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Leg wat gebakken lamsoor op het bord.
2. Schep hier wat romige aardappeltjes naast.
3. Leg de gegratineerde zalm half over de lamsoor.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: www.hocras.nl