

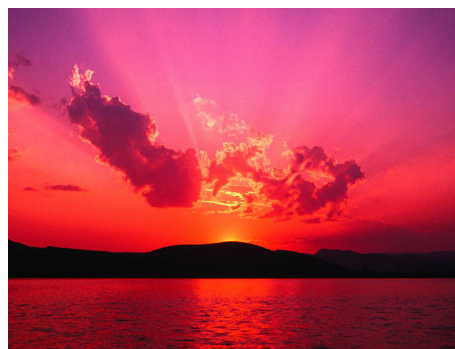
Zalm met romige zuurkool en dille

Stoomoven gerecht

4 personen

Ingrediënten:

- 500g wijnzuurkool;
- 1 rode paprika, in kleine stukjes;
- 2-3 eetlepels Creme Fraiche (light);
- vergemalen zwarte peper;
- 2 theelepels karwijzaadjes;
- 800g krielaardappeltjes, geschraapt;
- 2 eetlepels verse dille;
- 500g zalm filet;
- Zout.



Bereiding:

Meng in de dichte stoomovenpan de zuurkool met de paprika, creme fraiche, peper en karwijzaadjes. Schuif de stoomovenpan in de stoomoven. Verdeel de krielaardappeltjes in de stoomovenpan met gaatjes, strooi er 2 eetlepels dille en wat peper over en schep de aardappeltjes op. Schuif deze stoomovenpan boven de pan met zuurkool.

Schakel de temperatuur in op 100 graden en de tijd op 15-20 minuten.

Daarna: Snijd de zalmfilet in 12 even dikke plakken en wrijf ze in met peper en zout.

Leg de zalmrepen op de zuurkool en strooi er wat dille over.

Schakel de temperatuur in op 85 graden en laat de zalm in 5 minuten gaar worden.

Schep de zuurkool en aardappeltjes op warme borden.

Leg de repen zalm op de zuurkool.

Eet smakelijk.....!!