WINEBIZZ
Excellent Wines

Zalm met amandelkorst

Wente Morning Fog Chardonnay

2 personen - 20 minuten bereidingstijd, 10 minuten oven

INGREDIËNTEN

- 2 stukken zalm
- 50 gram amandelen
- Takje peterselie
- 1 beschuit
- 1 tl mosters
- 0.5 eetlepel honing
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel citroensap
- Snuf peper en zout
- 200 gr haricots verts
- 250 gr aardappelpuree

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200° graden.

Hak de amandelen, beschuit en peterselie grof in een keukenmachine.

Meng de olie, mosterd en honing door de beschuitbrokjes.

Besprenkel de zalmfilets met citroensap en bestrooi ze met peper en zout.

Verdeel het mengsel van beschuit en amandelen erover en leg ze op een ingevette bakplaat. Zet ze ca. 10 min. in de oven totdat ze goudbruin zijn van boven en de zalm licht roze is geworden.

Kook ondertussen de haricots verts gaar in een pan met water.

Giet de boontjes af en verdeel ze over het midden van borden. Leg hier een zalmfilet op en maak toefjes of schep hoopjes aardappelpuree op het bord.