

Lavendelzalm met rauwe asperges en chioggia biet (4 pers.)



Ingrediënten zalm :

- 4 zalmfilets
- 2 el grof zeezout
- 1 tl suiker
- 2 el gedroogde lavendel
- 2 el tijmbladjes
- 1 tl peperkorrels, grof gemalen
- Olijfolie

Ingrediënten groenten :

- 4 grote asperges
- 1 bosje waterkers
- 2 kleine chioggiabietjes

Ingrediënten saus :

- 4 el mayonaise
- 2 el lavendelsiroop
- Snufje zout

Materialen:

- Keukenmes
- Huishoudfolie
- Antiaanbakpan
- Schaal, of bekken
- Garde
- Dunschiller /mandoline
- Lepel
- Oven

Bereiding:

1. Om de smaken goed in de zalm in te laten trekken, kan je deze het beste een avond van te voren kruiden en in de koelkast leggen.
2. Meng hiervoor zout, suiker, lavendel, tijm en peper met elkaar. Bestrooi de zalmfilets hier rondom mee, wikkel ze goed strak in huishoudfolie en leg ze op een bord in de koelkast.
3. Vlak voor het bereiden haal je de zalm uit de koelkast, spoel ze af met koud water en dep ze goed droog. Bak de zalmfilets in een antiaanbakpan in een scheutje olie op middelhoog vuur (net) gaar.
4. Maak ondertussen de saus door deze ingrediënten met elkaar te mengen. Schil de asperges en bietjes en snijd ze met een dunschiller of mandoline in dunne plakken.
5. Verdeel de sla en de asperge- en bietenplakken op de borden. Leg er een zalmfilet naast en lepel er nog wat saus bij.

LA GREVETTE