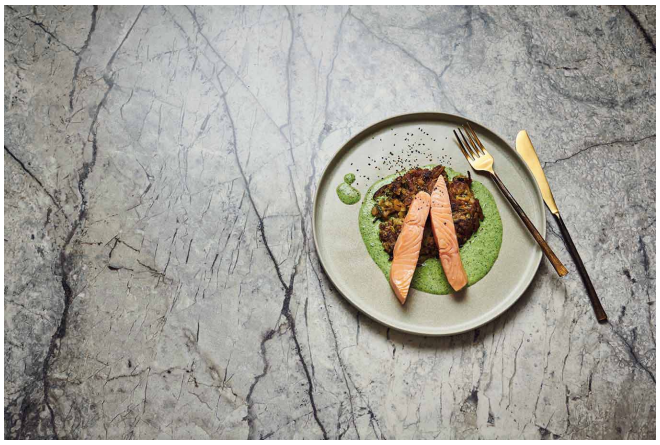
Gepocheerde zalm

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

op courgetterösti met groene kruidensaus

Groene kruidensaus

1 bosje kervel

1 bosje peterselie

1 bosje bieslook

25 g tuinkers

100 g natuuryoghurt

1 tl suiker

1 tl mosterd

1 tl zout

50 g crème fraîche

Courgetterösti

200 g aardappelen, in schil gekookt, geschild

200 g courgette

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper

olijfolie om te braden

Zalm

4 zalmmoten zonder huid, à 100 g

olijfolie voor het invetten

kleine hoeveelheid fleur de sel

Groene kruidensaus

Alle ingrediënten tot en met het zout pureren, crème fraîche toevoegen en goed roeren.

Courgetterösti

De in schil gekookte aardappelen en de courgette met een röstirasp in een kom raspen en met zout en peper op smaak brengen.

Een royale hoeveelheid olijfolie in een grote pan met anti-aanbaklaag verhitten. Het aardappelmengsel in de pan doen en 4 rösti maken. De rösti op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin braden. Warmhouden.

Zalm

De vis op een ingevette roestvrijstalen plaat leggen en 20 minuten met de functie Stomen laten garen op 48 °C.

Opdienen

De zalmmoten met een kleine hoeveelheid fleur de sel bestrooien, op de courgetterösti leggen en opdienen. Samen met de groene kruidensaus serveren.

Gaarstappen

Steaming 48 °C gedurende 20 Mins

Tips

Aardappelen van de dag ervoor zijn nog beter geschikt om te raspen.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Staafmixer of standmixer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022