



# Feestelijk zalm met garnalen

## NODIG (2 pers hoofd, 4 pers voorgerecht):

- 20 gram boter
- 20 gram bloem
- 300 gram zalm
- 100 gram Hollandse garnalen
- 150 gram champignons in kwarten
- 2 stengels selderij in kleine blokjes
- Scheutje Noilly Port (of witte wijn of sherry)
- 1 teen knoflook
- 50 ml kookroom
- 2,5 dl visfumet
- 1 el citroensap
- 1 tl mosterd
- Peterselie voor garnering

## POMMES DUCHESSES

- 400 gram aardappels in blokken
- 1 eierdooier
- 1 klontje roomboter
- 1 teen knoflook
- peper en zout

## KERSTSTERREN

- 1 vel bladerdeeg
- 1 geklopt ei

feest  
op je  
bord!

## DOEN:

### POMMES DUCHESSES

Kook de aardappelen met 1 teen geplette knoflook en zout gaar. Giet ze af en maak een puree en roer er een eierdooier en roomboter door. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm oven op 180 graden. Laat puree afkoelen. Doe de puree in spuitzak. Maak mooie toefjes op een ovenschaal met bakpapier en zet ±20 minuten in de oven.

### KERSTSTERREN

Steek uit bladerdeeg kerst sterren of een ander figuurtje. Smeer met een kwastje het geklopt ei over en zet ± 15 minuten in de oven.

1. Doe 1 klontje boter in een braadpan en stoof de selderij. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de vervolgens de champignons en de geperste knoflook toe.
2. Blus met de Noilly Prat en gaar de groente op zacht vuur met de deksel op de pan.
3. Ondertussen maak je een roux. Doe 20 gram boter met bloem in een sauspan, meng tot een papje en voeg voorzichtig de (koude) visfumet toe. Laat binden en voeg de room en mosterd toe. Gaar nu de vis en 2/3 van de garnalen in de saus op zacht vuur. Voeg de groente toe en breng op smaak met citroensap, peper en zout.
4. Schep een lepel van de vis op het bord, garneer met peterselie en de rest van de garnalen. Rangschik aan de zijkant de pommes duchesse en kerststerren toe.



WWW.BONAPETIT.NU