

Zalm en gerookte palingfilet, verpakt in perkamentpapier, met reepjes groente en citroenboter.

Ingrediënten voor 15 personen:

- ± 2 kilo zalmfilet
- 500 gram gerookte palingfilet
- 500 gram groene aspergetips
- 500 gram peultjes
- 5 winterwortels
- 2 groene courgettes
- 2 gele courgettes
- 3 preitjes
- Aromat
- 1 kilo krielaardappeltjes
- 2 citroenen
- Roomboter
- Perkamentpapier

Bereiding:

- Snij rechte stukken van de zalmfilet, zonder vel, van ongeveer 5 cm. breed. Snij in het midden van dit stuk zalm met een scherp mes bijna tot aan de onderkant, zodat je het stukje filet open kunt klappen. Snij van de palingfilet evt. de harde stukjes af om er vervolgens stukken van ongeveer 10-12 cm. van te snijden.
- Snij met de hand de peultjes, winterwortelen, courgettes en prei in gelijkmatige reepjes van 5 cm. lang. Schil de groene asperges met een dunschiller. Kook de groente (m.u.v. de prei) beetgaar. Doe de groentes in een pan met roomboter, vervolgens de groente opschudden en op smaak brengen naar wens met wat zout en peper en/of aromaat. Voeg hier de rauwe prei aan toe.
- De krielaardappels ook beetgaar koken.
- Voor de citroenboter de roomboter luchtig draaien en peper en zout naar wens toevoegen. Het sap van de uitgeperste citroenen naar gelang toevoegen.
- Het papier snijden om de zalm mee in te pakken. We nemen een bord dat we gebruiken om de zalm op te serveren. Leg het bord op zijn kop en snij voor iedere portie 2 vellen.
- Leg een vel op de werkbank, doe hier wat van de groentemix op, hier bovenop leg je de zalm en de gerookte paling, dan weer wat van de groentemix met de krieltjes en als laatste ongeveer 2 eetlepels citroenboter. Hierover leg je weer een vel papier. De rand van dit pakket dichtvouwen totdat er een gesloten pakje ontstaat. Dit ongeveer 10-12 minuten in een oven van 180-200°C.