

Bedje van verse kruiden op zalm met een linzencoulis.



Ingrediënten:

(14 personen)

- 1/2 kg linzen
- 1 dl yoghurt
- 1 liter kippenfond
- 14 sneden gedroogde Italiaanse ham
- 1 kg verse spinazie
- 14 zalmfilets
- 7 sjalotten
- verse basilicum
- munt en platte peterselie
- 7 tomaten
- olie

Bereiding:

Droog de ham in een oven tot deze krokant is, verkruimel deze daarna.

Snijd de tomaten in blokjes, meng met wat olie en fijngesnipperde basilicum en laat trekken.

Fruit de sjalotten, voeg de linzen en de kippenfond toe en laat zowat 15 min koken. mix alles fijn, druk door een zeef, kruid naar smaak en voeg de yoghurt toe.

Snijd gelijke delen van de drie kruiden fijn.

Was de spinazie en stoof deze op hoog vuur kort aan.

Bak de zalm en kruid met de gekruimelde Italiaanse ham.

Bordschikking:

Leg een hoopje spinazie op een bord, hierop de zalm, en hierop een pakketje kruiden.

Leg hier een hoopje gemarineerde tomaten naast en drapeer er de yoghurtlinzen coulis rond.