



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Zalm, broccolipuree en kruidenmayonaise | Vlog #50 (4 personen).

Ingrediënten:

Verse zalm circa 400gr(100gr pp), 250gr broccoli, mayonaise op basis van yoghurt, dille, verse bieslook, rode ui, ½ teentje knoflook, 40gr kookroom. Gemengde sla en radijs, wijnazijn, suiker en zout..

Bereiding:

Radijs:

Snij de radijs in dunne plakjes. Maak een dressing van wijnazijn, zout, suiker. Doe hier de dingesneden radijs in. Laat dit minimaal 15 minuten trekken. Proef de dressing. Deze moet zout zuur zijn van smaak.

Kruidenmayonaise:

Snij de bieslook en dille toppen fijn. Neem enkele lepels mayonaise in een kom en voeg de kruiden toe. Zorg dat je van beide kruiden circa evenveel toe voegt. Zo veel dat de mayonaise een licht groene kleur krijgt.

Broccolipuree:

Kook de broccoli in water met wat zout. Als de broccoli gaar is, spoel deze dan met koud water af. Doe stuk voor stuk de broccoliroosjes in de blender. Hier kun je iedere keer een beetje kookroom bij doen. Vervolgens een ½ teentje knoflook. Breng op smak met zout en peper.

Zalm:

Bak de zalm op de huid circa 2-4 minuten (afhankelijk van de dikte van je zalm). Als de huid krokant is mag je de zalm nog circa 2 minuten op de andere kant bakken. Blijf goed kijken naar je zalm. Deze mag niet te droog worden.

Serveer alles op een mooi bord

Eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)