



**Lekker, makkelijk en snel koken met Junion**

## **Zalm uit de oven met doperwtenspuree | Vlog #69 (circa 6-8 personen)**

### **Ingrediënten:**

Circa 1 kg verse zalm, 1,5kg aardappelen, 16-24 kleine tomaten, diepvries erwten, dille, tijm en bieslook, limoen, nootmuskaat, kookroom

### **Bereiding:**

Doe een espressokopje olijfolie in de blender, doe hier rijkelijk tijm, dille en bieslook bij. Het sap van een halve limoen. Blend dit goed door.

Doe de zalm in een bakblik met de tomaten (circa 3 tomaten per persoon). Giet hier de kruidenolie over en besprenkel dit met wat grof zeezout.

Dit mag je in een voorverwarmde oven op circa 150-180 graden voor circa 30 minuten. **(in de video zeg ik dit helaas verkeerd)**

Schil en kook aardappelen met een klein vleugje zout tot dat ze gaar zijn.

Kook de doperwten voor circa 5 minuten. Doe de doperwten in de blender en blend tot een puree. Je mag hier een paar eetlepels water door heen doen.

Na het blenden passeer je de doperwtenspuree door een zeef zodat je niet de velletjes van de doperwten hebt.

Hierna voeg je de doperwten door de gekookte aardappelen en je pureert de aardappelen. Voeg wat boter/ kookroom / nootmuskaat toe. (zoals je gewend bent aardappelpuree te maken)

Eet smakelijk

[www.kokenmetjunion.nl](http://www.kokenmetjunion.nl)

[www.mamashireens.nl](http://www.mamashireens.nl)

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