

Bed & Breakfast

La clé



du Sud

*Lekker logeren in zuidse sferen*

Rood Beeldekenstraat 61  
9820 Merelbeke-Bottelare  
Tel. 0475/66.63.19  
[www.lacledusud.be](http://www.lacledusud.be)

# Recepten



## Zalm in parmezaankorst met spinaziesalade, Belgische asperges en saffraansausje

### Ingrediënten (4 personen)

1 kg zalmfilet  
300 gr spinazie (jonge blaadjes)  
100 gr pijnboompitten  
2 eieren, melk, olijfolie, saffraan  
Truffelolie, balsamicoazijn (witte)  
100 gr parmezaanse kaas  
1 bundel asperges (2 à 3 stuks p.p.)  
100 gr kruidenpaneermeel  
Groene tagliatelli (met spinazie)

### Bereidingswijze

Snijd de zalm in porties en kruid af met peper en zout. Meng de eieren met een scheutje melk en olijfolie en giet in een schaal. Meng de parmezaan met het kruidenpaneermeel. Leg de velkant van de zalm in het eimengsel en vervolgens in het parmezaan-paneermeel, druk wat aan. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak af op 220°C, ongeveer 8 minuten.

Snijd de gewassen spinazie in fijne, lange julienne. Bruin de pijnboompitten licht in een pan en laat afkoelen. Kook de tagliatelli al dente in gezouten water met een scheutje olijfolie.

Kook de asperges krokant in water met zout en suiker (en eventueel een scheutje witte wijn).

Laat 1/2 liter visfumet wat inkoken, voeg room toe en laat terug inkoken, afkruiden en saffraan toevoegen. Monteer net voor het opdienen met stukjes koude boter, maar laat niet meer koken. Meng de spinazie met de pijnboompitten, truffelolie, balsamicoazijn, peper en zout.

Dresseer de gebakken zalm met de tagliatelli en de asperges. Leg een beetje spinaziesalade op de zalm en giet de saffraansaus ernaast. Smakelijk!