

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten

- 2 eieren
- 200 gr haricots verts
- 200 gr roseval aardappelen
- 1 rode ui
- 150 gr cherrytomaten
- 1 little gem
- 1 el Kappertjes
- 50 gr Taggiasche olijven
- 10 ml witte wijnazijn
- 1 tl Dijonmosterd
- 30 ml Extra vierge olijfolie
- 4 stukken zalmfilet van 65 gram
- gemalen peper
- zout

Bereidingswijze

1. Maak de haricots verts schoon, snijd deze door de helft.
2. Snijd de aardappelen in 2 x 2 cm. blokjes.
3. Leg de aardappelen, de haricot verts en de eieren in een stoomplaat met gaatjes en stoom ze 16 minuten op 100° C.
4. Pel en snijd de ui in fijne halve ringen
5. Halveer de cherrytomaatjes
6. Meng voor de dressing de azijn, mosterd, uienringen, cherrytomaatjes, olijven, kappertjes en peper door elkaar in een grote kom en voeg de olijfolie toe.
7. Haal de aardappelen en de haricot verts met de eieren uit de stoomoven, laat de eieren schrikken onder koud water en laat ze een paar minuten liggen.
8. Schep de aardappelen en de haricot verts direct door de dressing en laat afkoelen (tot lauwwarm).
9. Pel en snijd de eieren in kwarten.
10. Verwarm de Teppanyaki grillplaat voor op stand 5 zonder olie.
11. Bak de zalm op de teppanyaki grillplaat ² goudbruin krokant en net aan gaar.
12. Breng op smaak met gemalen peper.

Opmaken en serveren

13. Verdeel de blaadjes little gem over 4 borden en verdeel de salade over de borden. Garneer de salade met de partjes ei en de gegrilde zalm.

TIPS

- ¹ Salade Niçoise met zalm is heerlijk als hoofdgerecht. Verdubbel de hoeveelheid voor een volledige maaltijd.
- ² Doe geen vetstof of olie direct op de Teppanyaki grillplaat. Smeer een laagje olie op de vis alvorens te grillen.