



WIJNBOX

Ramón Roqueta blanco

De romige chardonnay in deze wijn combineert supergoed met de zalm, terwijl de kruidige macabeo de dille mooi naar voren laat komen.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 39
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Gigli met warmgerookte zalm, verse dille en citroen

Een feest op je bord!

Bij het warmroken van de zalm gaan de vismoten in een pekelbad. Vervolgens rookt onze visroker uit Volendam de zalm bij 65 graden. Door de combinatie van de hoge temperatuur en de rook van eiken- en beukenhout, krijgt de zalm een krokant korstje. Dit zorgt voor een kenmerkende rijke en lekkere smaak.

bewaar in de koelkast



25-30 min



supersimpel



eet binnen
5 dagen



kind-
vriendelijk



Prei



Warmgerookte zalm



Verse dille



Sjalot



Knoflookteen



Gele paprika



Citroen



Gigli

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Citroen	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gigli (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Warmgerookte zalm (g) 4)	80	160	240	320	400	480
Verse dille (takjes) 23)	1½	3	4½	6	7½	9
Roomboter (el)*	1	1	1½	1½	2	2
Extra vierge olijfolie*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 4) Vis
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Pan met deksel, fijne rasp,
wok of hapjespan met
deksel

Voedingswaarden 591 kcal | 34 g eiwit | 76 g koolhydraten | 15 g vet, waarvan 5 g verzadigd | 10 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de gigli. Snipper de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de prei in dunne ringen en snijd de paprika klein. Rasp de schil met een fijne rasp en pers het sap van de citroen uit.



2 Kook de gigli, afgedekt, 10 - 12 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af, bewaar een klein beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



3 Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en fruit de sjalot 2 minuten op laag vuur. Voeg de knoflook, prei, paprika, ½ el citroensap per persoon en ½ tl citroenrasp per persoon toe en bak 1 minuut op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout, voeg 2 el kookvocht per persoon toe en bak, afgedekt, 5 minuten.

4 Verdeel ondertussen de warmgerookte zalm met een vork in kleine stukken en snijd de dille fijn.

5 Voeg de gigli, het grootste deel van de warmgerookte zalm en de helft van de dille toe aan de wok of hapjespan en verhit nog 1 minuut. Breng verder op smaak met citroensap, peper en zout.



6 Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige warmgerookte zalm en dille. Breng verder op smaak met extra vierge olijfolie.

Tip! Weinig tijd gedurende de dag? Bereid dit gerecht dan de avond van tevoren en eet als een koude pastasalade. Ook gemakkelijk voor onderweg!