

Rataardappel gestoomd met gemarineerde zalm, venkel en oude balsamico

30 minuten

Benodigheden

- ❖ Rataardappelen
- ❖ Venkel
- ❖ Citroen
- ❖ Peper
- ❖ Zout
- ❖ Olijfolie
- ❖ Gerookte zalm
- ❖ Bieslook
- ❖ Balsamicostroop
- ❖ Cocktailprikkers



Bereiding

Start met het stomen van de rataardappeltjes tot ze beetgaar zijn. Snij de venkel erg fijn en meng deze met citroensap olijfolie, peper en zout. Kruid af met een weinig bieslook.

Maak rolletjes van de zalm en de venkel en prik deze op de doormidden gesneden aardappeltjes, werk af met balsamicostroop.