

ZALM MET WITLOOF IN DE OVEN

dit is wel voor mensen met een redelijk grote eetlust

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Eieren
8	st	Witloof
1	el	Boter
1	el	Bloem
2	el	Tomatenconcentraat (klein doosje)
2	el	Gehakte peterselie (evt uit de diepvries)
2	dl	Room – echte
5	cl	Melk (ong half glas = 0,5 dl)
12	sneetjes	Gerookte zalm – of 8 grote vellen
		Evt bieslook voor de afwerking
		Peper en weinig zout

Bereidingstijd: 30 minuten + 15-20 minuten oven

Werkwijze :

Kook 4 eieren hard in 8-9 minuten en snij met een eiersnijder in schijfjes
Stoof 8 stronkjes witloof gaar en laat ze uitlekken.

Verwarm de oven voor op 185 gr C

Smelt 1el boter en voeg er 1 el bloem bij in een steelpan.

Voeg 2 el tomatenconcentraat bij en laat even mee stoven.

Voeg daar 2 dl room, 0,5 dl melk en 2 el gehakte peterselie bij.

Laat de saus even indikken.doe er geen zout bij (of enkel een beetje – de zalm is al vrij zout.

Rol het witloof in 12 sneetjes gerookte zalm.

Schik het witloof nu in een ovenschotel, overgiet met de saus en verdeel er de eischijfjes bij.

Zet de schotel 15 minuten in de oven.

Lekker met puree.

Smakelijk eten.

=====