

Witlofschotel met zalm en brie

Ingrediënten

400 gr zoete aardappel
200 gr aardappel
5 stronkjes witlof
150 gr gerookte zalm
100 gr brie
30 gr walnoten (ongebrand
ongezouten)
1 eetl roomboter
Scheutje melk
Peper /zout / ½ eetl dille



Bereiding:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een beetje zout.
Halveer de witlofstronkjes over de lange zijde en verwijder de harde kern.
Stoom (of kook) de witlof in 5-6 minuten beetgaar.
Verwarm de oven voor op 180 graden.
Maak puree van de aardappelen met de roomboter, melk, peper en zout naar smaak. Verdeel de aardappelpuree over de ovenschaal en leg je witlofstronkjes erop. Leg de gerookte zalm over de witlof en garneer met plakjes brie, walnoten en dille.
Zet de schotel 12 minuten in de oven, totdat de brie een beetje gesmolten is.

Smakelijk eten !

