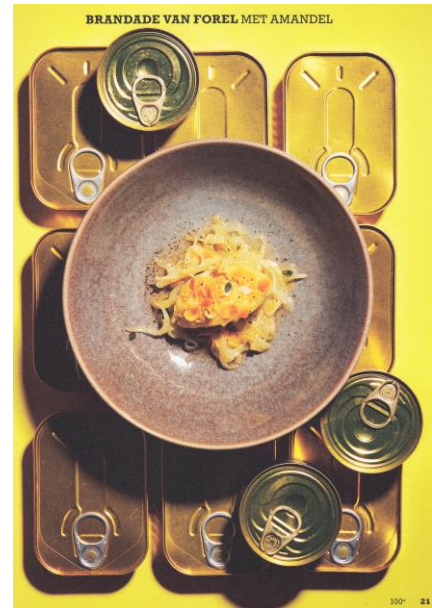


Ingrediënten

Voorgerecht voor 6 personen
Voor ca. 30 hapjes
Bereidingstijd: 30 minuten
+ 24 uur wachttijd

300 g bloemige aardappel,
geschild
2 zoete uien, in halve ringen
1 el olijfolie
3 takjes tijm
1 blikje gerookte forel,
uitgelekt
2 el amandelolie
2 el amandelschaafsel



Recept

1. Rooster het amandelschaafsel in een schaal in circa 5 minuten goudbruin in een oven van 180°C, schud af en toe om.
2. Snijd de aardappels in gelijke blokken en kook in 10-15 minuten gaar, maar nog wel stevig.
3. Stoof de uien met de olijfolie en 2 takjes tijm in een pan met deksel ongeveer 15 minuten. Neem het deksel van de pan en laat iets indampen en bakken in de eigen 'jus'.
4. Prak intussen de aardappels en druk ze daarna door een fijne zeef. Meng het met een pollepel bij de forel zodat de forel in stukjes uiteenvalt. Breng de puree op smaak met peper en zout en maak smeùiger met wat amandelolie.
5. Verdeel de gestoofde uien over 4 borden of kommen, schep er de puree op, strooi het amandelschaafsel erover met de overige tijm en besprenkel met nog wat amandelolie.

Bron



M3960

Winkel - ISPC/Sligro - 100°, Inspiratie Magazine - Ocean power

Jg 002/Nr 007

Pagina 21 en 25

Info Martine Lycke 05/06/2020

Gemaakt als hoofdgerecht

Amandelen 100 g roosteren in Greenpan, klein pannetje

Vuur op nr 7

Voortdurend omroeren

Daarna 3el op bord opzij zetten, rest in afgesloten potje bewaren

Ondertussen (kleine pot)

2 grote aardappelen (had meer gemaakt, maar de rest is voor koude schotel van morgen)

Schillen en tot garen

Puree van maken

2 uien in schijfjes snijden en

In zelfde pannetje als amandelen (uitgewassen)

Aanfruiten met olijfolie

En tijmpoeder ISFI

15 minuten onder gesloten deksel (deksel van kleinste pot waar aardappelen in garen)

Vuur : nr 5

Forel onder de puree mengen (geplet met wat melk en specerijenzout (1172))

Op bord dressereren:

Laagje ui

Aardappelpuree met forel

Amandelschaafsel

Nog wat truffelolie

Fotos

