

## Ingrediënten en Recept



**4 personen**

**45 minuten**

**Benodigdheden**

een garde, een zeef, een pureestamper,  
een ronde, conische sauteuse

**Ingrediënten**

1 dl	water
1 dl	witte wijn
1 dl	dragonazijn
2 tenen	knoflook
3	sjalotten
enkele takjes	tijm
enkele blaadjes	laurier
½ bussel	dragon
800 g	aardappelen
	boter
100 g	bacon
1	ajuin
600 g	zalmfilet (met vel)
400 g	diepvrieserwten
een scheutje	melk
200 g	malse boter
3	eierdooiers
3 eierdopjes	gastrique
	peper
	zout
enkele takjes	kervel
enkele takjes	dragon

## Zalm met erwtenstoemp, bacon en bearnaise

Geen Dagelijkse kost zonder een lekkere stoemp zo nu en dan. In dit recept wordt de aardappelpuree uitgebreid met erwten en reepjes bacon. Serveer met een stukje gebakken zalm en zelfgemaakte bearnaise. Heerlijk!

**De gastrique**

- 1 dl water, 1 dl witte wijn, 1 dl dragonazijn  
Neem een maatbeker en doe er het water, de witte wijn en de dragonazijn in. Schenk het mengsel in een pot en verwarm het op een matig vuur.
- 2 tenen knoflook  
Kneus de tenen look en voeg ze toe.
- 3 sjalotten, enkele takjes tijm, enkele blaadjes laurier, ½ bussel dragon  
Pel de sjalotten en snipper ze grof. Voeg de stukjes sjalot toe samen met de tijm, de laurier en de takjes dragon.
- Laat het mengsel rustig inkoken tot er een derde van overblijft.
- Giet de gastrique door een zeef.

**De zalm met erwtenstoemp**

- 800 g aardappelen  
Kook de aardappelen gaar in gezouten water.
- boter, 100 g bacon  
Smelt een klont boter in een pan met hoge rand. Snijd de bacon in reepjes en bak ze in de boter.
- 1 ajuin  
Pel de ui en snijd hem in halve ringen. Stoof de ui mee aan.
- 600 g zalmfilet (met vel)  
Kruid de zalm met peper en zout.
- boter  
Smelt een klont boter in een pan en bak de vis op de velkant gedurende 5 minuten.
- Draai de vis om en laat hem nog even bakken.

- 12 400 g diepvrieserwten, een scheutje melk, boter
- Giet de aardappelen af en doe ze bij de reepjes bacon met de diepvrieserwten, een scheutje melk en een klontje boter. Plet alles tot puree met een pureestamper.

### De bearnaisesaus

- 13 200 g malse boter
- Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- 14 3 eierdooiers
- Scheid de eieren, doe de dooiers in de conische sauteuse en klop ze los met een garde naast het vuur. Het eiwit gebruik je niet.
- 15 3 eierdopjes gastrique
- Voeg een deel van de gastrique toe en klop beide ingrediënten schuimig met de garde. Zet dan het pannetje op een zacht vuur en blijf onophoudelijk kloppen. Neem de saus af en toe even weg van het vuur om de temperatuur onder controle te houden. Blijf doorgaan tot je een schuimige gebonden saus overhoudt.
- 16 Snijd de malse boter in blokjes en voeg ze beetje bij beetje toe aan de saus, onder voortdurend roeren.
- 17 peper, zout
- Neem de saus weg van het vuur en breng ze op smaak met peper en zout.
- 18 enkele takjes kervel, enkele takjes dragon
- Snipper de blaadjes dragon en kervel fijn. Meng de verse kruiden door de bearnaisesaus.

### Serveren

- 19 Serveer de gebakken zalm met een schep erwtenstoemp en verse bearnaisesaus.

## Bron



TV - Eén - Dagelijkse Kost - Jeroen Meus  
Jaargang: 2019

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/zalm-met-erwtenstoemp-bacon-en-bearnaise>

8481

11-12 November 2023



## Info Martine Lycke

04/12/2022

Enkel de aardappelpuree gemaakt.

Aardappelen koken  
10 min voor einde diepvrieserwtjes toegevoegd

In pan:  
Look en ui aanfruiten  
+ bacon

Mengen bij de aardappelen met wat boter, melk, nootmuskaat

Hier met gebakken hondshaai (bloem, peper en bakken in de pan)

## Fotos

