

Ingrediënten

4 personen

- 600 gr gnocchi
- 500 gr verse zalmfilet
- 2 citroenen
- 1 sjalot
- 2 preien
- 200 ml kipbouillon
- 300 ml room
- 1,5 tl Karl Otto kruiden Mill & Mortar
- Peper en zout
- Olijfolie

Kruiden inhoud:

Gedroogd eekhoorntjesbrood, lookpoeder, peterselie, zwarte peper, korenbloem

**Bron**

ELIEN'S CUISINE
healthy or guilty, always tasty

<https://elienscuisine.be/recepten/hoofdgerechten/gebakken-gnocchi-met-zalm-en-preisaus/>

<https://www.facebook.com/groups/314476822048728/posts/2382813938548329>

<https://www.facebook.com/elienscuisine/posts/1041338490124225>

Kruiden: <https://www.goodfoodshop.be/nl/karl-otto-kruidenmix-50g-bio.html>



"Wat eten we vandaag (geen inspiratie, plaats hier je menu van de dag)"



<https://www.facebook.com/groups/314476822048728/posts/2382813938548329>



Barbara Minoodt

1 februari om 17:14 · 🌐

Gisteren receptje van Elien's Cuisine gemaakt 🥰 zo goed zeg ! Zalm met preisaus en gnocci ... die ik vanaf nu altijd zal bakken en nooit meer zal koken 🥰

Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.

We gaan zowel de gnocchi's als de zalm in de oven bakken. De zalm zal iets minder tijd nodig hebben.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de **gnocchi's**. Giet er wat **olijfolie** over samen met wat **peper en zout**. Hussel even door mekaar en zet in de oven. Zorg dat de gnocchi's niet te dicht op mekaar liggen want tijdens het bakken zetten ze nog iets uit. Reken op ongeveer 25min baktijd voor de gnocchi's, hussel er tijdens het bakken af en toe even door.

Leg ondertussen de **zalmfilet** in een beklede ovenschaal. Wrijf in met wat **olijfolie** en kruid met wat **peper en zout**. Snijd een **citroen** in plakjes en leg deze op de zalmfilet. De zalm zal zo'n 15 a 20min nodig hebben in de oven (afhankelijk van de grootte). Zet bij in de oven en bak deze ook mooi gaar.

2. Ondertussen kan je de **preisau** maken.

Pel de **sjalot** en hak fijn.

Was de **preien** en hak deze ook fijn.

Verhit een scheut **olijfolie** in een stoofpot en stoof hierin de **sjalot en prei** mooi aan voor zo'n 7 a 8min. Roer regelmatig en laat niet bruin worden.

Giet er vervolgens de **bouillon en room** bij en breng aan de kook. Laat zo'n 3 a 4min inkoken.

Breng de saus verder op smaak met **citroensap, peper en zout** en eventueel de **Karl Otto** kruiden.

3. Serveer de preisau met de gebakken gnocchi's en de zalm. De zalm breek je in kleinere stukjes bij het serveren.

Info Martine Lycke

13/10/2023

Recept beetje aangepast en niet in de oven gemaakt:

Water laten koken en

Pumkin gnocchi with sausage and saffon (1623) garen in kokend water

2 preien in stukjes snijden

Zalm ontdooien in microgolf : 0.5 min 1^{ste} kant en 1 min 2^{de} kant

Bakken

Wanneer bijna gaar pijnboompitten laten meebakken

Eruit nemen en laten uitlekken als ze bruin beginnen worden

Zalm ook opzij houden

In zelfde pan de gare gnocchi wat laten meebakken

Als ze een bruin kleurtje krijgen ook opzijzetten

Dan in nog steeds dezelfde pan

Wat water toevoegen en alle aanbaksels mooi eronder roeren

Prei toevoegen, garen

Kruiden met lookkruiden (=look peterselie en zout)

Light room toevoegen en wat laten inkoken

Dresseren

Fotos

