

Zalm en dillekoekjes



www.peuteren.nl

Voor ouders met een *eigen wijze mening*



Het recept is afkomstig uit het boekje High Tea

Auteur: Machteld Smid

Uitgeverij: Fontaine

ISBN: 9789460540608

Zalm en dillekoekjes

Voor circa 32 stuks:

- 800 gram zalmfilets
- 2 laurierblaadjes
- 4 takjes dille
- 5 dl melk
- 600 gram aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden
- zout
- 4 eetlepels mayonaise
- sap van 1 citroen
- 1 theelepeltje Dijon-mosterd
- 4 eetlepels kappertjes, afgespoeld en gedroogd
- zout en versgemalen peper
- bloem om de handen mee in te wrijven
- 1 losgeklopt ei
- 100 gram broodkruim
- 4 eetlepels plantaardige olie
- citroenpartjes en waterkers ter garnering

1. Pocheer de zalm: doe de zalm in een koekenpan met de laurierblaadjes en 3 dilletakjes. Schenk genoeg melk over de vis om deze te bedekken (misschien is niet alle melk nodig). Breng het geheel tot aan de kook en houd het daarna 4 minuten tegen de kook aan.

2. Zet het gas uit en laat de zalm nog gedurende 5 minuten doorgaren. Neem de zalm uit de pan en verdeel deze met een vork in grove stukken. Laat afkoelen op een bord.

3. Kook de aardappelen 15-20 minuten in water met zout, of totdat ze gaar zijn. Laat de aardappelen goed uitlekken in een vergiet en doe ze daarna weer terug in de pan op een laag vuurtje.

4. Stamp de aardappelen, maar let erop dat ze niet aan de bodem blijven vastplakken. Voeg het citroensap, de mayonaise, de mosterd en de kappertjes toe. Breng op smaak met een snufje peper, zout en het groen van een takje dille.

5. Voeg de zalm toe aan het aardappelmengsel. Roer alles voorzichtig door elkaar tot er een grof mengsel ontstaat. Wrijf de handen in met bloem en vorm op een met bloem bestoven werkvlak van het mengsel platte koekjes van ongeveer 2½ cm dikte.

6. Wentel de cakejes door het losgeklopte ei en druk ze daarna in het broodkruim. Zorg dat alle kanten bedekt zijn. Verhit de olie in een koekenpan. Bak de cakejes ongeveer 5 minuten aan elke kant totdat ze goudbruin zijn. Serveer de cakejes met citroenpartjes en een beetje waterkers.