



Tatin van zalm met Sinaas, asperges en rozemarijn

 Hoofdgerecht  25 min.  4

INGREDIENTEN:

- 4 plakjes bladerdeeg van 12 op 12 cm
- 400 gr verse zalmfilet
- 20 mini asperges beetgaar gekookt
- 1 bokaal Andalusian Pickled Oranges BELBERRY
- Zwarte peper uit de molen
- Verse Rozemarijn

BEREIDING:

- Warm de oven voor op 190°C.
- Laat de sinaas pekel voor ½ inkoken en verdeel deze over 4 gietijzeren pannetjes. Warm op en verdeel er sinaaspartjes, rozemarijnblaadjes, asperges en plakjes zalm over. Schik er bladerdeeg over en duw de randen naar binnen.
- Bak 15 min in uw oven.

PRESENTATIE:

- Ontvorm en schik de warme zalm-sinaas tatin, werk af met wat zwarte peper.

