

# Zalmrollade met groentjes en krieltjes

Hoofdgerecht

## Ingrediënten (4 pers)

Zalmrollade van 500 gr	50 gr. waterkers
Olijfolie	Tuinkers
12 groene asperges in bacon	2 limoenen
witte wijnazijn	350 gr. Parijse worteltjes
Tomaten pesto	450 gr. kleine aardappeltjes
Zout, peper	8 sjalotjes
1 zak gem. (donkere, frisée) sla	6 teentjes knoflook
	verse rozemarijn

## Bereidingswijze

1. Baktijd zalmrollade 30 min. op 180°C in de oven,
2. Bak de asperges in 12 min. in boter,
3. Roer een dressing van 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels wijnazijn en 1 eetlepel pestosaus en breng op smaak met zout en peper,
4. Meng de gemengde sla met de waterkersblaadjes, lekker veel tuinkers en de in achten gesneden limoentjes en verdeel dit met de asperges over vier borden,
5. Druppel de dressing erover,
6. Leg de moten zalmrollade erop,
7. Serveer met een (in olijfolie met rozemarijn) 20 minuten gestoofd mengsel van (schoongemaakte) Parijse worteltjes, aardappeltjes, sjalotjes en knoflookteentjes.

Eet smakelijk

