



## Zalm met kastanjechampignons uit de oven en aardappelpuree met paksoi en Boursin

Hoofdgerecht • Aardappelen, Vis  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Zalmfilet  
kastanjechampignons  
olijfolie  
zout en peper  
  
kruimige aardappelen  
volle melk  
zout, peper en nootmuskaat  
bladeren van Shanghai paksoi  
Boursin cuisine  
peterselie  
bieslook

### Bereiding

Paksoi bladeren in reepjes snijden.  
Champignons in plakjes snijden  
peterselie en bieslook fijnhakken.  
Aardappelpuree maken.  
Ovengrill op 200 graden.  
Ovenschaal invetten met olijfolie en hierin de zalmfilets en de champignons doen. Kruiden met zout en peper en bedruipen met olijfolie (ik gebruik hiervoor de olijfolie spray van Bertolli).  
Plaats de zalmfilets onder de grill voor ongeveer 10 minuten.  
Aardappelpuree mengen met paksoi, groene kruiden en Boursin cuisine. Op smaak brengen.

### Notities

Een supereenvoudig gerecht van zalm uit de oven met een smaakvolle samengestelde aardappelpuree.

## Foto's

