**Gebakken zalm met bloemkool-broccolipuree**

bloemkool
broccoli
boter
eieren
witte balsamico
witte wijn

uipoeder
culinaire room
nootmuskaat
verse zalm
verse dille
bladspinazie
boter
peper & zout

**De hollandaisesaus**: smelt 100 gr boter. Splits 3 eidooiers van het eiwit. Neem een sauspan, zet die au-bain-marie en klop de eidooiers los met een eetlepel witte balsamico-azijn en 20 cl wijn. Klop het mengsel tot een saus door er de gesmolten boter in kleine beetjes tegelijk aan toe te voegen.

**Puree van bloemkool en broccoli**. Was en verdeel beide groenten in roosjes. Stoom ze gaar in ongeveer 20 minuten. Pureer beide groenten tezamen met een flesje room en een ei. Breng op smaak met peper, zout, uienpoeder en nootmuskaat.

Bak **de zalmmoten** en kruid ze met peper, zout en vers gehakte dille.

Dien op met verse **bladspinazie**, gewassen en kort gebakken in een hete pan met boter. Kruid met grof zeezout.