

# Ovenschotel met witlof en zalm



Velthuizen  
EUKINGE TOEKOPERS

🕒 50 minuten

👥 4 personen



## Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 moten zalm	250 ml kookroom	1 tl chilivlokken
4 stronken witlof	1 ei	1 tl knoflookpoeder
Cherrytomaten	Pommes duchesse	Zout en peper
Verse dille	Parmezaanse kaas	

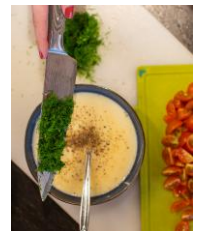
## Stap 2 | Witlof koken

Verwarm de oven op **180 graden**, selecteer daarbij de functie onder en bovenwarmte. Was de witlof en snijd de onderkant eraf. Halveer de stronken en verwijder de binnenste kern, deze is het bitterst. Kook de witlof kort, circa **5 minuten**, en laat daarna uitlekken.



## Stap 3 | Mengen en snijden

Snij de cherrytomaten in partjes en hak een handje verse dille fijn. Doe de kookroom in een kom en meng deze met de dille. Voeg vervolgens de knoflookpoeder en een snufje chilivlokken toe voor een **subtiele kick**. Breng het geheel op smaak met zout en peper en roer alles goed door, zodat de smaken mooi samenkomen.



## Stap 4 | Opbouwen

Vet een ovenschaal in en verdeel de uitgelekte witlofstrokkjes over de bodem. Leg daarbovenop de stukjes zalm, zodat de **smaken** zich mooi kunnen mengen. Verdeel de pommes duchesse gelijkmatig over het gerecht. Giet het romige kookroommengsel eroverheen, zodat alles **heerlijk sappig** blijft. Verdeel de tomatenpartjes en maak het af met een royale hoeveelheid versgeraspte Parmezaanse kaas. Zet de schaal in de oven en laat het **goudbruin** gratineren.



## Stap 5 | Aan tafel!

Haal de ovenschaal uit de oven zodra de bovenkant **goudbruin** en **krokant** is. Laat het gerecht een paar minuten rusten, zodat de smaken zich goed kunnen **zetten**. Garneer met een handje fijngehakt dille. Geniet van de heerlijke combinatie van romige en hartige smaken!

