



## Gegratineerde zalmtournedos in room

Datum: 19-04-2010  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Zalmtournedos:**

- 8 zalmtournedos à 100 / 125 g
- zout
- peper
- 12 g boter
- 12 takjes peterselie
- 8 sprietjes bieslook
- 4 tomaten
- 400 ml slagroom
- 2 eidooiers
- 3 eetl. citroensap
- 300 g cocktailgarnalen

#### **Botersaus:**

- 40 g boter
- 30 g bloem
- 3,5 dl water
- 2 eidooiers
- 0,6 dl room
- 175 g gesmolten boter
- zout

#### **Aardappeltjes met peterselie:**

- 1,5 kg aardappelen
- 2 eetl. boter
- 2/3 bosje peterselie
- zout

#### **Groente:**

- 40 st. asperges

### Bereidingswijze:

#### **Zalmtournedos:**

Oven voorverwarmen op 225 graden. Tournedos bestrooien met zout en peper. Ondiepe ovenschaal dik bestrijken met boter. Peterselie en bieslook fijnknippen. Tomaten inkruisen, onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud stromend water en ontvellen. Vruchtvlees in kleine blokjes snijden.

Slagroom loskloppen met ei en citroensap. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Kruiden erdoor mengen. Tomaatblokjes en cocktailgarnalen over ovenschaal verdelen. Tournedos op tomaatblokjes leggen. Roommengsel over tournedos schenken. Tournedos in midden van warme oven ca. 15 minuten gaar laten worden.

#### **Botersaus:**

Verhit 40 g boter en roer de bloem erdoor. Roer dit gaar op een niet te heet vuur. Roer na afkoeling het water erdoor en breng dit al roerende aan de kook. Roer de eidooiers door de room en roer dit door de saus. Klop de saus op met gesmolten boter, die in een dun straaltje wordt toegevoegd. Breng de saus op smaak met zout.

#### **Aardappeltjes met peterselie:**

Steek uit de aardappelen pommes Parisienne. Kook ze net gaar. Schud het water weg en voeg boter toe. Was de peterselie en haal de stengels er af. Hak de peterselie fijn en wring ze uit in een doek zodat al het groene vocht weg loopt. Doe driekwart van de peterselie bij de aardappeltjes en strooi de rest bij het opdienen er over.

**Groente:**

Geef per persoon 5 gekookte asperges met botersaus (apart geserveerd in sauskom) en aardappeltjes met peterselie.