

MINI GRATIN-SANDWICHES



Ingrediënten (4pers)

12 Aviko mini gratins (aardpeer en pastinaak / asperge en parmezaan)
1 courgette
400 gram zalmfilet
1 eetlepel Parmezaanse kaas
1 eetlepel paneermeel
1 eetlepel groene pesto
Sap en rasp van een halve citroen
1 eetlepel gehakte dille met bieslook
Olijfolie
Zout en peper uit molen

Mini Gratin-sandwiches met zalmfilet en courgette

Bereiding

Snijd uit de courgette 4 lange plakken van 1 centimeter dikte (de rest wordt niet gebruikt) en halveer ze daarna in de breedte zodat er 8 plakken ontstaan.

Verdeel de zalm in 4 platte dunne plakken. Verdeel de mini gratins op een bakplaat en plaats ze circa 8 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. Bestrooi de zalmplakken met zout en peper. Bestrijk de courgette plakken aan beide zijden met de pesto en wentel ze door een mengsel van paneermeel met de Parmezaanse kaas.

Leg de zalmtranches met de courgette plakken naast de gratins op de bakplaat en plaats het voor circa 8 minuten terug in de hete oven. Stapel op verwarmde borden telkens 1 plak courgette met daarop 3 mini gratins, hierop opnieuw een plak courgette en afsluiten met een plak zalm.

Garneer de gratin-sandwiches met citroen, kruiden en wat druppels olie.



Je kunt zoveel meer met Aviko