

Zalm en gnocchi hussel / Salmon and gnocchi hash



Boodschappenlijstje

3-4 vrije uitloop bio-eieren

2 eetlepels olijfolie

2 zalmfilets, zonder vel

1 middelgrote ui, fijngehakt

zeezout en versgemalen zwarte peper

500 gram verse gnocchi

6 bosuitjes, in dunne ringetjes gesneden

10 cocktail augurken, grofgehakt

1 eetlepel verse dille, fijngehakt

optioneel: een groene groenten, om te serveren

Zo maak je een zalm-gnocchi hussel

Breng een pan met water aan de kook en voeg de eieren toe.

Laat ze 5 -7 minuten koken, giet af en laat ze schrikken onder de koude kraan.

Zet ze opzij tot het moment van serveren.

Verhit intussen de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Leg de zalmfilets er in en bak ze 3 minuten aan elke kant.

Voeg de ui toe en bak alles nog 2 minuten waarbij je de zalm met een spatel uit elkaar haalt.

Voeg de gnocchi toe en breng op smaak met zout en peper.

Bak alles samen, draai alles regelmatig om in ongeveer 5-10 minuten.

Tot de gnocchi gloeiend heet is en aan de randen knapperig begint te worden.

Pel ondertussen voorzichtig de eieren in een kom met water.

Voeg de bosuitjes en augurken aan de pan toe en hussel alles goed door elkaar.

Strooi de dille er over en verdeel de zalm-gnocchi hussel over de borden.

Halveer de eieren en leg op elke bord een ei, breng op smaak met meer zeezout & peper.

Serveer zalm-gnocchi hussel met een groene groente naar keuze erbij

Zalm en gnocchi hussel / Salmon and gnocchi hash



Shopping list

3-4 free-range organic eggs
2 tablespoons olive oil
2 salmon fillets, skinless
1 medium red onion, finely chopped
salt and freshly ground black pepper

500g pack fresh gnocchi
6 spring onions, trimmed and thinly sliced
10 cocktail gherkins, roughly chopped
1 tablespoon fresh dill, finely chopped
optional: green vegetables, to serve

How to make Salmon and Gnocchi Hash

Bring a saucepan of water to the boil and add the eggs.
Cook for 5 minutes, then drain and run under cold water.
Set aside until ready to serve.

Meanwhile, heat the oil in a large non-stick frying pan over a medium heat.
Add the salmon fillets and cook them for 3 minutes on each side.
Add the red onion and cook for 2 more minutes, breaking up the salmon fillets with a spatula.

Add the gnocchi and season with salt and pepper to taste.
Fry everything together, turning regularly for 5-10 minutes
Until the gnocchi is piping hot and starting to crisp at the edges.

Meanwhile, carefully peel the eggs in a bowl of water.
Add the spring onions and gherkins to the frying pan and mix well.
Sprinkle with the dill, then divide between serving plates.

Halve the eggs and top each serving with one egg, season with more salt and pepper to taste.

Serve with peas or other green vegetables of your choice on the side