**Zalm met warme avocadosaus**

room

spinazie

aardappelpuree

olijfolie
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

zalmmoten

romanesco kool

peper & zout

dille

bieslook

avocado

citroensap

Stoom **de romanesco** een tiental minuten. Kruiden hoeft niet.

**De warme avocadosaus maak je zo**: haal het vruchtvlees uit rijpe avocado’s en mix in de blender met wat citroensap en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Breng op smaak met peper en zout.

Voeg room toe en warm de saus op, net voor het gebruik. Niet aan de kook brengen.

**De spinaziestoemp** is een klassieke aardappelpuree waaraan gemixte spinazie toegevoegd wordt.

**De zalm** is gebakken in olijfolie en gekruid met peper, zout en dille.

Hier wordt dit schoteltje afgewerkt met een takje dille en wat sprietjes bieslook.