

Hapje

Gerookte zalm met crabmousse

Door

Carl en Rudy op 26/07/2021

Foto



Nodig

Kingcrab	400 gr	
Mascarpone	1 potje	350 gr

Peterselie

Bieslook

Tabasco

Citroen

Pezo

Pakje gerookte zalm

Eieren	2 st
--------	------

Wasabi

Boter

Bereiding

Meng crab met mascarpone -boter en breng op smaak met citroen/peterselie / pezo en tabasco.

Klust de eieren en voeg bieslook toe en bak een flinterdunne pannenkoek.

Maak een conneloni met de gerookte zalm en eierkoek en de crabmouse plaats in de koeling en snijd in partjes serveer met een sousje van wasabi mayo.

Hapje

Bonbon van zalm met avocado

Nodig

Gerookte zalm	Rest van vorig hapje
Avocado	3st
Gelatine	5 bl van 2gr
Opgeklopte room of el mascarpone	20 cl
Zout	

Esplette peper

Bereiding

Breng een beetje citroensap aan de kook en los hierin de gelatine op laat afkoelen voor bij de mouse te doen meng de avocado met sap van citroen en pezo.

Houd een halve avocado over voor garnering klop de room op of voeg mascarpone toe aan de avocadomousse.

Bekleed halve bollen met plakje zalm en vul met de mousse vouw toe en laat opstijven in de koeling serveer met takje groen