

Hapjes

Gerookte zalm met citroen schorseneer

Door

Karl en Rudy op 21/02/2022

Foto



SCHORSENEREN		4 ST
CITROEN		2 ST
GEROOKTE ZALM	BRENG IK ZELF	200 GR
WITTE WIJN AZIJN	MEE	150 ML
SUIKER		150 GR
DILLE		2 TAKJES

Schorseneer schillen en in stukken van 5 cm snijden en blancheer in water met citroensap en zout. koel af in ijswater.

Kook de citroenzeste in azijn en suiker en laat afkoelen op keuken papier,

Rasp de diepgevroren zalm en laat drogen in de oven 80°C rol de schorseneer door de zalmkruimels en citroenschil werk af met gehakte dille en serveer.

SINT JABOBSVRUCHT MET TARTAAR VAN OESTER



COQUILLE	8 ST
OESTER	8 ST
HARINGEITJES	1 POTJE
ZURE ROOM	200 GR
MIERIKSWORTEL OF PUREE	10 GR
LIMOEN	1 ST
SCHEUTJES (CRES VAN PREI OF ZO)	1 BAKJE
BIESLOOK	10 SPRIETJES
DILLE ZIE VORIG RECEPT	
KOMKOMMER	2 ST

Schil de komkommer en snijd in lange slierten rol op en snijd bij snijd de coquille in twee leg op het bord + pezo.

Hak de oesters fijn en kruid met gesnipperde bieslook en dille en werk af met limoenrasp.

Meng de zure room met mierikswortelrasp pezo en wat limoen rasp, leg een leplje op de coquille.

Rol de komkommer rond de coquille en leg er een lepeltje oester tartaar op en werk af met haringeitjes en scheutjes.