

Entrée

Voorgerecht met zalm

Foto



Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 19 november 2018

Nodig

- Zalm 1000 gr
- Radijsjes 35 st
- Olijfolie 12 el
- Soja saus 12 el
- Honing 4 tl
- Lookpoeder • 2 tl
- Mayonaise 12 el
- Wasabi 4 tl
- Toastjes 12 st
- Sesamzaad 3 el

- Komkommer 1 st
- Chardonnay azijn 300 ml
- Suiker 3 el
- Wasabi 3 tl
- Eieren 6 st
- Gerookte zalm 600 gr
- Kruiden kaas 200 gr
- Peterselie 1 busseltje
- Bieslook 1 busseltje

Bereiding

Meng de olijfolie/sojasaus honing en lookpoeder marineer hierin de in blokjes gesneden zalm 20 minuten.

Meng de eieren met bieslook en peterselie en bak er een dunne omelet van, 2 à 3 st.

Besmeer met kruidenkaas en leg er de gerookte zalm op en rol op.

Snijd daarna in rolletjes.

Meng de azijn /suiker en wasabi en warm op tot alles goed gemengd is.

Marineer hierin de in slierten gesneden komkommer een 20 tal min.

Kuis de radijsjes en snijd er een plakje af onderaan zodat ze blijven staan besprenkel met olijfolie en zeezout.

Plaats de blokjes zalm en de radijsjes op een bakpapier en bestrooi de zalm met sesamzaad en bak 8 min op 180 gr tot de zalm mooi gekleurd is.

Verkrumel de toast, strooi op het bord en dresseer hiernaast de zalm afwisselend met een radijs en komkommer op het bord.

Meng mayo met wasabi en spuit enkele dotje op het bord.

Nuttig materiaal

Dunschiller, spuitzak en mixer.