

# SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

MET VENKEL, CRÈME VAN WATERKERS  
EN HAZELNOOTCRUMBLE

VOOR 10 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

### ZALM

900 gr	verse zalm, in filets van 90 gram, zonder vel
50 gr	zout
50 gr	suiker
400 ml	olijfolie
100 gr	boter
1 el	korianderzaad, gekneusd
300 gr	venkelknollen
1	citroen
	extra olijfolie
	fleur de sel

### CRÈME VAN WATERKERS

100 gr	waterkers
5 gr	Franse mosterd
15 gr	balsamicoazijn met appel
20 gr	water
100 gr	druivenpitolie

### HAZELNOOTCRUMBLE

1½ snede	witbrood, zonder korst
75 gr	hazelnoten
	hazelnootolie
	zout (optioneel)



VIS



GLUTEN



NOTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

# SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

MET VENKEL, CRÈME VAN WATERKERS EN HAZELNOOTCRUMBLE

VOOR 10 PERSONEN

## VOORBEREIDING

### SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

1. Neem mooie vierkante stukken zalm met allen dezelfde dikte, bestrooi met zout en suiker, laat 10 minuten liggen, spoel af met koud water en dep de zalm goed droog met keukenpapier.
2. Leg 5 stukken zalm naast elkaar in een ziplock zak en vul deze vervolgens met olijfolie. Dompel iedere zak onder in een pan koud water en sluit dan pas de zak, zo ontstaat een vacuüm.
3. Neem een pan met warm water uit de kraan ( $\pm 50^{\circ}\text{C}$ ), controleer de temperatuur en leg hier de 2 zakken met zalm in.
4. Zet de pan met zalm 30 minuten in een voorverwarmde oven op  $50^{\circ}\text{C}$ .
5. Schaaft de venkel zo dun mogelijk met behulp van een mandoline en bewaar in ijswater.



### CRÈME VAN WATERKERS

1. Verwijder de harde stelen van de waterkers, en maal de rest met mosterd, azijn en water met een blender of staafmixer tot een fijne puree. Voeg vervolgens de olie in een dun straaltje toe en draai op tot een soort mayonaise.
2. Passeer eventueel door een zeef.

### HAZELNOOTCRUMBLE

1. Smeer het brood in met hazelnootolie en bak goudbruin af in een op  $200^{\circ}\text{C}$  voorverwarmde oven. Laat afkoelen en hak fijn.
2. Bak de hazelnoten op laag vuur in wat hazelnootolie, laat afkoelen en hak ook fijn.
3. Meng het brood en de hazelnoten tot een crumble, breng eventueel op smaak met zout.

### À LA MINUTE

1. Haal de zalm uit de oven en haal de filets voorzichtig uit de ziplocks.
2. Laat de venkel goed uitlekken en maak aan met een scheutje olijfolie, Citroensap en wat fleur de sel.
3. Verwarm boter in een koekenpan en laat bruin worden, voeg korianderzaad toe en laat even bakken.
4. Schroei de stukken zalm aan beide kanten dicht en serveer direct met de venkel, de waterkerscrème en bestrooi met de hazelnootcrumble.