

TARTELETTE VAN GEROOKTE EN GEMARINEERDE ZALM

Receptuur voor 8 personen

Voor de bodem:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol de plakjes bladerdeeg uit en vul een vorm met het deeg en prik gaatjes in de bodem.
3. Bedek het deeg met aluminium folie en vul de vorm met witte bonen of een andere vulling om het deeg 'blind' te bakken.
4. Bak het bladerdeeg goudbruin in circa 15 minuten. Haal uit de oven en haal de vulling van het blind bakken er uit.
5. Zet daarna nogmaals in de oven tot bodem ook goudbruin is. Circa 10 minuten.

Voor de zalm:

Marinade 'a la gravad lax' voor de rauwe zalm:

6. Meng dille, suiker, zout en peper voor de gravad lax marinade voor de rauwe zalm.
7. Leg de plak rauwe zalm met de huidkant op het plastic folie.
8. Bedek de zalm geheel met de marinade. Vouw de folie goed dicht en zet minimaal een uur in de koelkast met iets zwaars erop.

Voor de gekonfijte ui:

9. Verwarm de olijfolie en fruit de ui met het citroenrasp zachtjes aan.
10. Voeg water en peper toe en laat het geheel zachtjes sudderen tot het een papje is en de uien zacht zijn.
11. Doe de gekonfijte ui in een zeef en druk met een de bolle kant van een lepel het sap eruit. Bewaar dit om later toe te voegen bij de vinaigrette.



Ingrediënten

8 plakken	bladerdeeg	750 gram	uien
400 gram	stuk rauwe zalm	3 eetlepels	olijfolie
400 gram	gerookte zalm, dingesneden	2 dl	water
			rasp van een biologische citroen
20 gram	suiker		
25 gram	fijn zout		
2 bosjes	dille, grof gehakt		
150 ml	slagroom	¼ theelepel	fijn zout
4 takjes	dragon, geplukt en gehakt	1	witlof
'snufje'	nootmuskaat, geraspt	10 takjes	peterselie, geplukt
		20 stengels	bieslook, in stukken
		10 takjes	dille, geplukt
			eetbare bloemen
	rijst of witte bonen om blind te bakken		

Voor de quenelle:

12. Klop de slagroom lobbig.
13. Voeg de nootmuskaat en dragon toe en breng op smaak met zout en peper.
14. Klop de slagroom stijf en zet afgedekt in de koelkast.

Voor de kruidensalade:

15. Snijd de witlof over de lengte in kwarten. Pluk vervolgens alle blaadjes uit elkaar.
16. Meng de witlof met grove kruiden en bloemblaadjes.

Voor de vinaigrette:

17. Laat het zout oplossen in de azijn.
18. Meng met een garde langzaam de olie er door. Blijf kloppen tot er een mayonaiseachtige emulsie ontstaat. Breng op smaak met peper.
19. Meng de vinaigrette vlak voor het opdienen met de witlof en kruiden.

Presentatie:

20. Veeg de marinade van de zalm.
21. Snijd de gemarineerde zalm in dunne plakjes.
22. Leg op het bord een theelepel room met daarop de taartbodem. Dit zodat de tartelette niet beweegt.
23. Vul de taartbodem met een theelepel room en spreidt deze uit met de bolle kant van de lepel. Vul de taartbodem daarna met een laagje gekonfijte ui.
24. Leg er om en om de gerookte en gemarineerde zalm op
25. Doe er tot slot een quenelle room op met daarbovenop een beetje kruidensalade.