

A LA MINUTE GEROOKTE ZALM

AARDAPPELBLINI'S &

MIERIKSWORTELMAYONAISE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

ZALM, KOUD EN KORT GEROOKT

1 kg	zalmfilet, zonder vel
20 gr	suiker
10 gr	zout
½	sinaasappel, alleen rasp
½	citroen, alleen rasp
2 eetl	rookmot
1	eierdoosje (2 stukjes)

zwarte peper

AARDAPPELBLINI'S

400 gr	aardappels
30 gr	boter
20 gr	bloem
3	eidooiers
40 gr	crème fraîche
3	eiwitten, opgeslagen
100 gr	geclarifieerde boter

zout en peper

MIERIKSWORTELMAYONAISE

4	eidooiers
30 gr	scherpe mosterd (dijon)
60 gr	witte wijnazijn
400 ml	zonnebloemolie
50 gr	mierikswortelpuree

zout en peper

ALLERGENEN

Ei
Gluten
Lactose
Mosterd
Sulfiet
Vis



DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

Fissler

A LA MINUTE GEROOKTE ZALM

AARDAPPELBLINI'S & MIERIKSWORTELMAYONAISE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

begin aan dit gerecht door de zalm te marineren en de aardappels direct op te zetten!



BEREIDING

ZALM, KOUD EN KORT GEROOKT

1. Verwijder zorgvuldig alle graatjes uit de zalmfilet en leg de zalm in een passende braadslede, het liefste op een rekje.
2. Bestrooi de zalmfilet eerst met suiker en daarna met zout en zorg dat de korrels echt goed verdeeld zijn.
3. Rasp de sinaasappel en de citroen boven de zalm en verdeel ook dit zo goed mogelijk. Laat de zalm even marineren terwijl je de blini's maakt.

Leg 2 stukjes eierdoos in de hoek van de braadslede, steek goed in brand met de crème brûlée brander en bestrooi met de rookmot (eiken, kersen, wat je lekker vindt). Sluit de braadslede direct af met aluminiumfolie, prik hier een paar gaatjes in en laat zo een kwartier staan. Verwijder het folie en laat de zalm goed uitwasemen.

AARDAPPELBLINI'S

1. Kook de aardappels in de schil gaar (zorg dat ze allemaal een beetje dezelfde maat hebben, snijd de grote eventueel door), laat een paar minuten staan en pel de schil eraf. Prak de aardappels fijn en "werk" door de tamis (platte zeef).
2. Roer de nog warme aardappel met de boter smeugig en meng daarna met de gezeefde bloem.
3. Spatel daarna de eidooier door de puree en daarna de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.
4. Klop het eiwit stijf, spatel door de puree, en vul hier een spuitzak mee.

À LA MINUTE

Verwarm de koekenpan goed voor. Spuit met een spuitzak platte bolletjes beslag van \varnothing 6 cm en bak die heel rustig* in geclarifieerde boter om en om gaar. Aangezien het om 20 blini's gaat zou ik er per batch 10 in de koekenpan spuiten (een halve spuitzak beslag dus).

*doordat er ei in dit recept zit verwerkt kunnen de blini's snel aanbakken. Een laag vuur en geen haast is het credo!

MIERIKSWORTELMAYONAISE

1. Vul een maatbeker met de eidooiers, mosterd, azijn en olie, in die volgorde, dus in laagjes!
2. Zet de staafmixer onder in de beker en draai op de hoogste stand. Als de massa egaal van kleur begint te worden haal dan de staafmixer langzaam naar boven.
3. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper en verdun evt. met een beetje water als het te dik is.

Gebruik 120 gram mayonaise voor de deviled eggs en meng de rest met de mierikswortelpuree.

OPMAAK À LA MINUTE GEROOKTE ZALM

Snijd de gerookte zalm haaks op de filet in lange rechte plakken. Serveer per bord met 2 warme blini's en een streep mierikswortelmayonaise of zie foto op de receptuurkaart.