

- voorgerecht -
ZALMTARTAAR
MET GROENE LINZEN, APPEL,
AUGURK EN KRUIDENOLIE

10 PERSONEN

Linzen

300 GR GROENE LINZEN | 1 BLAADJE LAURIER |
1 UI | 1 L WATER

Vinaigrette

15 GR MOSTERD | 50 ML SHERRYAZIJN | 30 ML WALNOTENOLIE

Zalmtartaar

400 GR RAUWE ZALM | 100 GR GEROOKTE ZALM |
80 GR ZURE AUGURKJES | 1 SJALOT | 1 GRANNY SMITH
APPEL | 50 ML CITROENSAP | 1 CITROEN |
100 GR JAPANESE MAYONAISE

Kruidenolie

1/2 TEEN KNOFLOOK | 4 TAKJES BASILICUM |
4 TAKJES DRAGON | 150 ML OLIJFOLIE | 1 CITROEN

Garnering

10 STENGELS BIESLOOK | 100 GRAM BRIOCHEBROOD



De KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

- voorgerecht - **ZALMTARTAAR**

MET GROENE LINZEN, APPEL, AUGURK EN KRUIDENOLIE

10 PERSONEN

Bereiding *Linzen*

1. Pel de ui en snijd deze doormidden. Zet de linzen met het laurierblaadje, de gesneden ui en wat zout op in water en breng tegen de kook aan. Laat de linzen ongeveer 20 minuten zachtjes koken.
2. Controleer na 20 minuten de garing van de linzen, verwijder de laurier en ui en giet af.

Bereiding *Kruidenolie*

1. Haal de blaadjes van de basilicum- en dragontakjes en pel de knoflook.
2. Maal knoflook, basilicum en dragon met olijfolie fijn in een handblender.
3. Laat 30 minuten intrekken en breng op smaak met citroensap, zout en peper.

Bereiding *Vinaigrette*

1. Meng de mosterd, sherryazijn en walnotenolie tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Meng de vinaigrette met de linzen en laat afkoelen.

Bereiding *Zalmtartaar*

1. Verwijder eventueel het grijze deel van de rauwe zalm en snijd samen met de gerookte zalm in zo klein mogelijke dobbelsteentjes.
2. Snijd de augurkjes, sjalot en appel (zonder schil) ook in zo klein mogelijke dobbelsteentjes en rasp hier de citroenschil overheen (alleen het geel van de citroen, het wit is bitter!). Pers daarna de citroen uit en voeg

het sap toe. Dit voorkomt verkleuring van de appel.

3. Meng de gesneden zalm met de gesneden augurkjes, sjalot, appel en mayonaise. Meng alles goed en breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de bieslookstengels zo klein mogelijk en bewaar voor de garnering.
5. Zet de zalmtartaar eventueel in de koeling tot u aan tafel gaat.

A la minute

1. Snijd het briochebrood in plakjes. Leg ze op een bakplaat en doe ze 3 minuten in de oven.
2. Haal eventueel de zalmtartaar uit de koeling.
3. Zet een steker van ø 9 cm op een bord en vul de steker eerst met de linzen, daarna de zalmtartaar en bestrooi met bieslook. Maak de borden af met wat kruidenolie en een briochebroodje.



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**