

Hapje:

Gerookte zalm met zure room 'tartaar' en bladerdeeggebak
25 MINUTEN

Een koud voorgerecht met zalm, zure room en bladerdeeggebak.

Ingrediënten

4 personen

- gerookte zalm **12 sneetjes**
- vel bladerdeeg **1**
- kappertjes **2 eetlepels**
- kleine zure augurken **4**
- enkele takjes kervel
- enkele sprietten bieslook
- citroen $\frac{1}{2}$
- zure room **1 dl**
- mierikswortelpasta **1 koffielepel**
- witte sesamzaadjes **25 g**
- zwarte sesamzaadjes **25 g**
- peper
- zout
- eieren **3**

Benodigdheden

- een borsteltje
- een vel bakpapier (of een bakmatje)

Bereiding

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm het toestel voor tot 180°C.

Snij het vel bladerdeeg in gelijke repen van 2 tot 3 cm breed. Leg ze op een vel bakpapier of een bakmatje, op een vlakke ovenplaat.

Klop een eierdooier los, samen met een klein scheutje water. Strijk de repen bladerdeeg in met het mengsel. (doreren)

Strooi een mix van witte en zwarte sesamzaadjes over de repen deeg, en schuif ze in de oven va 180°C. Bak de repen bladerdeeg met sesam goudbruin krokant.

Kook de andere eieren hard en koel ze nadien in koud water. Pel de eieren en prak ze matig fijn met een vork.

Schep de zure room in een schaal. Voeg de mierikswortelpasta toe, wat vers citroensap, peper van de molen en een snuif zout.

Snij de zure augurken in schijfjes.

Schik op elk bord enkele plakjes gerookte zalm. Verdeel er wat geprakte eieren over en toefjes zure room met mierikswortel.

Breek de repen krokant bladerdeeg in hapklare stukken en verdeel er enkele over ieders bord.

Werk de borden af met enkele schijfjes zure augurk, kappertjes, pluksels kervel en grof gesneden sprieten bieslook.

Hapje:

Gerookte zalm met hangop, citrus en pumpernickel
25 MINUTEN (EXCL. 1 NACHT UITLEKKEN YOGHURT)

Dit koud voorgerecht presenteert feestelijk en kleurrijk. Gerookte zalm blijft populair bij velen en met een kleine moeite pimp je de plakjes vis tot een bijzonder fris bordje plezier, met partjes fruit en krokante kruimels compact roggebrood. Denk er wel tijdig aan om de yoghurt te laten uitlekken tot een smeuijge ingedikte 'hangop'.

Ingrediënten

4 personen

- gerookte zalm (3 per persoon) **12 sneetjes**
- volle yoghurt **1 liter**
- pumpernickel (compact roggebrood) **2 sneetjes**
- sinaasappelen **2**
- roze pompelmoes **1**
- granny smith **1**
- limoen **1**
- enkele takjes koriander
- scheutjes fijne olijfolie
- boter **klontjes**
- peper

Benodigdheden

- een grote zeef
- een neteldoek of handdoek (parfumvrij gewassen)
- een fijne rasp

Bereiding

Vorbereiding: hangop maken.

Plaats een grote zeef in een pot. Drapeer een neteldoek of een (parfumvrij gewassen) keukendoek in de zeef.

TIP Je kan de keukendoek vooraf koken zodat eventuele restjes wasmiddel volledig verdwijnen.

Giet de yoghurt in het doek en laat het meeste vocht uit de zuivel weglekken.

Zet de pot op een koele plaats en reken hiervoor een nacht.

In de doek vind je daarna de 'hangop', een stevige yoghurt, dikker dan plattekaas. Bewaar de hangop koel tot je het voorgerecht wil serveren.

Verwarm de oven voor tot 70°C.

Verkruimel de sneetjes pumpernickel. Smelt een klont boter in een braadpan op een matig vuur. Bak de donkere roggekruimels kort.

Strooi de kruimels op een vel keukenpapier en schuif ze in de lichtwarme oven van 70°C. Droog ze gedurende 20 tot 30 minuten.

Snij onder- en bovenaan een schijfje van de pompelmoes. Schil de vrucht en snij hierbij ook het buitenste vlies van het vruchtvlees weg.

Snij nu partjes puur vruchtvlees door telkens links en rechts van de vliezen te snijden. Deze snijtechniek heet 'a vif'.

Doe hetzelfde met de sinaasappelen en verzamel de partjes citrus in een schaal.

Schep de hangop in een mengkom en roer de dikke yoghurt los.

Rasp de groene zeste van de limoen bij de hangop. Beperk je tot het dunne gekleurde laagje citrusschil.

Kruid de 'uitgelekte' yoghurt met versgemalen peper en roer.

Pers de limoen nadien uit in een apart schaaltje. Schenk er een flinke scheut water bij.

Spoel de groene appel schoon en snij het (ongeschilde) vruchtvlees in plakken van een halve centimeter breed. Snij deze vervolgens in gelijke staafjes en leg ze in het limoenwater. Zo ga je de verkleuring van het appelvlees vakkundig tegen.

Afwerken en serveren

Bedek elk (groot) bord met enkele plakken gerookte zalm.

Lepel in het midden een schep van de frisse hangop. Een quenelle is extra stijlvol.

Schik rondom de hangop enkele partjes sinaasappel en pompelmoes. (Ongeveer 6 stuks per bord.) Leg er ook enkele staafjes groene appel bij.

Werk de borden af met pluksels koriander, versgemalen peper en enkele druppels fijne olijfolie.

Eindig met een handje zacht krokante kruimels pumpernickel die je bovenop de hangop strooit.

Hoofdgerecht:

Warmgerookte zalm met walnoot-peterseliesalade met hasselback, dressing met zure room.

WARMGEROOKTE

Zalm

MET WALNOOT-PETERSELIESALADE

Mijn beste zalmervaring van de laatste jaren, en er zijn nogal wat zalmen aan me voorbij gezwommen. Kortom: steek het fornuis, pardon, de barbecue maar aan!

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

1 zalmzijde (filet met huid)
Pekel (6%, 60 g zout op 1 liter water) Qu
75 ml ahornsiroop 3 75 ml sojasaus

VOOR DE SALADE

1 onbespoten citroen
1 bosje bladpeterselie
75 g walnoten
2 el olijfolie 2tl ahornsiroop
1 tl chilivlokken

VERDER NODIG

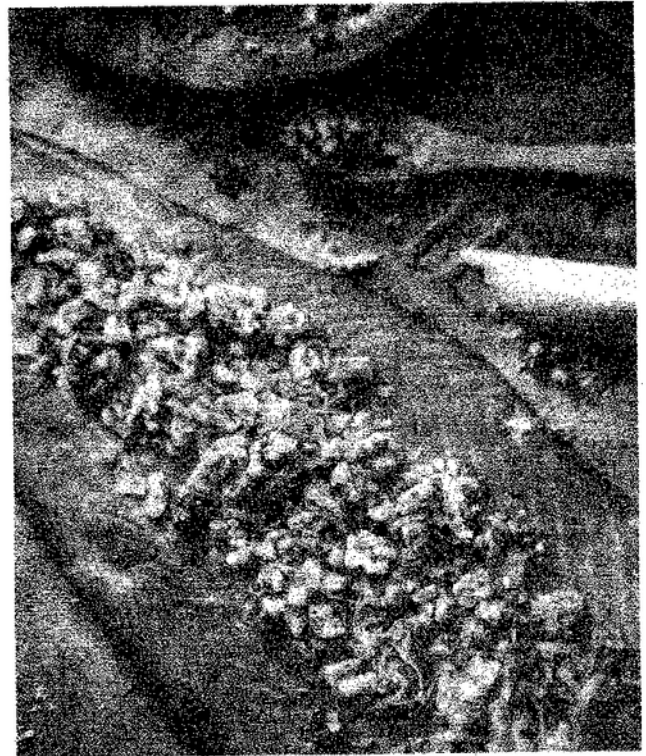
Grillmat of houten plank

BEREIDING

Verwijder de graten uit de zalm en leg hem in een voldoende grote kom. Schenk de pekels erbij (60 g zout per 1 liter water) tot de vis volledig onderstaat. Dek de kom af en laat de zalm 12 uur staan.

Haal de zalm uit de pekels, spoel hem af en dep hem droog. Roer de ahornsiroop en sojasaus door elkaar en bestrijk de zalm er royaal mee. Dek hem weer af en laat hem nog 3 uur staan.

Verhit de barbecue tot 150°C indirecte hitte. Leg de zalm op een hittebestendige ondergrond (een grillmat of bevochtigde houten plank) en rook hem met gesloten deksel 20-30 minuten (afhankelijk van de grootte van de vis). De kerntemperatuur moet om en nabij 70°C zijn.



Bereid kort voor het eind van de bereidingstijd de walnoot-peterseliesalade voor. Trek met een zesteur de schil in dunne repen van de citroen. Was de peterselie, trek de blaadjes van de takjes en hak ze grof. Hak de walnoten en meng ze met de citroenschil en peterselie. Roer voor de dressing de olijfolie, ahornsiroop, chilivlokken en wat citroensap door el-kaar en schep hem door de salade.

Schep de salade voor het serveren in de lengte over de lauwwarme zalm.

Hasselback aardappelen

Hasselback aardappelen zijn leuke bijgerechten. Met deze stap-voor-stap tips maak je een hasselback aardappel makkelijk klaar.

Bijgerecht

60 min

Gemiddeld

Personen**4**



Ingrediënten

- 800 g aardappelen
- 80 g boter
- peper
- grof zout
- 8 takjes tijm

Bereiding

Laat de oven voorverwarmen op 200 °C. (Of BBQ)

Voor dit gerecht hoef je geen aardappelen te schillen, maar was ze wel grondig. Makkelijk hé! Ben je geen liefhebber van aardappelen in de schil? Dit gerecht kan je ook perfect bereiden met geschilde aardappelen.

Neem er een scherp mes bij. Heb je een groot koksmes in huis? Gebruik dit dan om de inkepingen te maken.

Neem 2 snijplanken van gelijke hoogte, klem er een aardappel tussen en snijd inkepingen in de aardappel. Dankzij de snijplanken ben je er zeker van dat je de aardappel niet helemaal doorsnijdt. Je kan hiervoor eventueel ook 2 houten lepels gebruiken.

Schik de aardappelen in een ovenschaal en bestrijk ze rijkelijk met gesmolten boter. In plaats van boter kan je eventueel ook olijfolie gebruiken.

Kruid de aardappelen met grof zout en peper.

Plaats de aardappelen in de oven. Na 35 à 45 minuten op 200°C zullen ze lekker knapperig zijn aan de buitenkant en heerlijk zacht binnenin. Afhankelijk van de grootte van de aardappelen zullen ze meer of minder tijd nodig hebben om te garen. Prik daarom af en toe eens in de aardappelen om te checken of ze al gaar zijn. **Tip:** Gebruik aardappelen van ongeveer dezelfde grootte, dan ben je zeker dat ze allemaal op hetzelfde ogenblik gaar zijn.

Werk af met enkele takjes verse tijm.

Zalm met gepofte aardappel en dressing met zure room

60 MINUTEN (+1NACHT WEKEN)

Zelf zalm roken is gemakkelijker dan je denkt. Je hebt er alleen een barbecue en een speciaal rookplankje voor nodig dat minstens een nacht in water geweekt is. De gepofte aardappelen met zure room dressing passen perfect bij dit gerecht.

Ingrediënten

4 personen

- zalmfilets met vel van ongeveer 180g/stuk **4**
- grote aardappelen **4**
- ijsbergsla **½ krop**
- komkommer **1**
- rode ui **1**
- avocado **1**
- bieslook **0.33 busseel**
- platte peterselle **¼ busseel**
- olijfolie
- dragonazijn
- grof zout
- peper
- zout
- zure room **4 eetlepels**
- honing **1 eetlepel**
- graanmosterd **2 eetlepels**
- dille **½ busseel**

Benodigdheden

- een rookplankje
- aluminiumfolie
- barbecue

Bereiding

Vorbereiding

Week het rookplankje een dag van tevoren in water.

Verwarm de barbecue tot ongeveer 180 °C.

Haal de zalm uit de koelkast en laat hem op kamertemperatuur komen.

Spoel het zand van de aardappelen en kook ze ongeveer 10 minuten voor in gezouten water.

Wikkel elke aardappel in aluminiumfolie en strooi er wat grof zout over. Giet een likje olijfolie in het pakketje en sluit goed.

Leg de aardappelen op de barbecue en laat ze ongeveer 20 tot 30 minuten garen.

Maak intussen de salade.

Snipper de ijsbergsla fijn. Snijd de komkommer van de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes (julienne).

Pel de ui en snijd hem in fijne ringen.

Meng de ijsbergsla met de komkommer en de ui.

Pel de avocado, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in plakjes. Schep ze door de salade.

Snijd de bieslook in staafjes. Trek de blaadjes van de peterselie. Meng de kruiden ook door de salade.

Meng een scheut olijfolie met een scheut dragonazijn en kruid met peper en zout. Meng deze dressing door de salade. Doe dat heel voorzichtig met je handen zodat je de groenten niet kneust.

TIP Bij ijsbergsla mag je er de dressing van tevoren doormengen. De sla zal niet zo snel slap worden als andere slasoorten.

Leg de zalm op het rookplankje. Kruid met peper en zout en druppel er wat olijfolie over. Zet het plankje in de barbecue en laat de zalm 15 minuten roken onder deksel.

TIP Het natte plankje begint te smeulen waardoor je rookontwikkeling krijgt in de barbecue en de zalm langzaam rookt.

Dressing met zure room

Meng de zure room met honing en graanmosterd.

Snipper de dille fijn en roer hem door de dressing.

Afwerken en serveren

Haal de aardappelen uit de aluminiumfolie en snijd ze open.

Serveer de warm gerookte zalm met de salade en een gepofte aardappel. Lepel er wat dressing met zure room over en werk af met een snuif grof zout.

TIP Je kunt dit gerecht op deze manier serveren of de aardappel uithollen en het kruim mengen met salade, dressing en in stukken gebroken zalm.