

Flaguette met zalmzalade



Wijnadvies:

Witte wijn
KLEINE RUST
Stellenbosch/
Zuid-Afrika
(08.841.57)

Smaak/geur:

stuivend citrus,
rijpe peer, zoete
mandarijn

Lunchgerecht

Receptuur per 4 personen

Flaguette met zalsalade en little gem

Voor 4 personen:

Flaguette broodje:

4 st flaguette miller

Zalsalade:

8 ml citroensap
52 ml mayonaise
16 ml Zaanse mosterd
15 gr augurkenblokjes
14 ml crème fraîche
225 gr Noorse zalmfilet
65 gr charlotte aardappel
2 gr bieslook

Little gem:

4 st little gem

Gerookte zalm:

100 gr Noorse gerookte zalm

Prikkers:

4 st bamboe sierprikker

Sud'n'sol tomaatjes:

5 gr cerice jaune tomaatjes
5 gr deshydrat tomaatjes

Bietengel:

1½ gr agar agar
155 ml bietensap

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

1. Gaar de zalm (62°C, ca. 25 minuten) tot deze mooi glazig is.
2. Schil de aardappels, snij ze in het juiste formaat en blancheer ze beetgaar.
3. Snij de augurk en bieslook en pluk de afgekoelde zalm in stukjes.
4. Meng de overige ingrediënten er doorheen en breng op smaak.
5. Bak het broodje af (170°C, ca. 8 minuten).
6. Kook het bietensap op, voeg de agar-agar toe en laat afkoelen. Draai de bietengel glad en vul een spuitflesje of spuitzakje. Voeg bij alles naar smaak zout en peper toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Snij het broodje open en beleg het met de little gem en de zalsalade.
2. Leg hier een plakje gerookte zalm op.
3. Steek de bamboeprikker met de sud'n'sol tomaten door het broodje.
4. Zet een paar streepjes bietengel op het bordje of op het broodje.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: www.hocras.nl