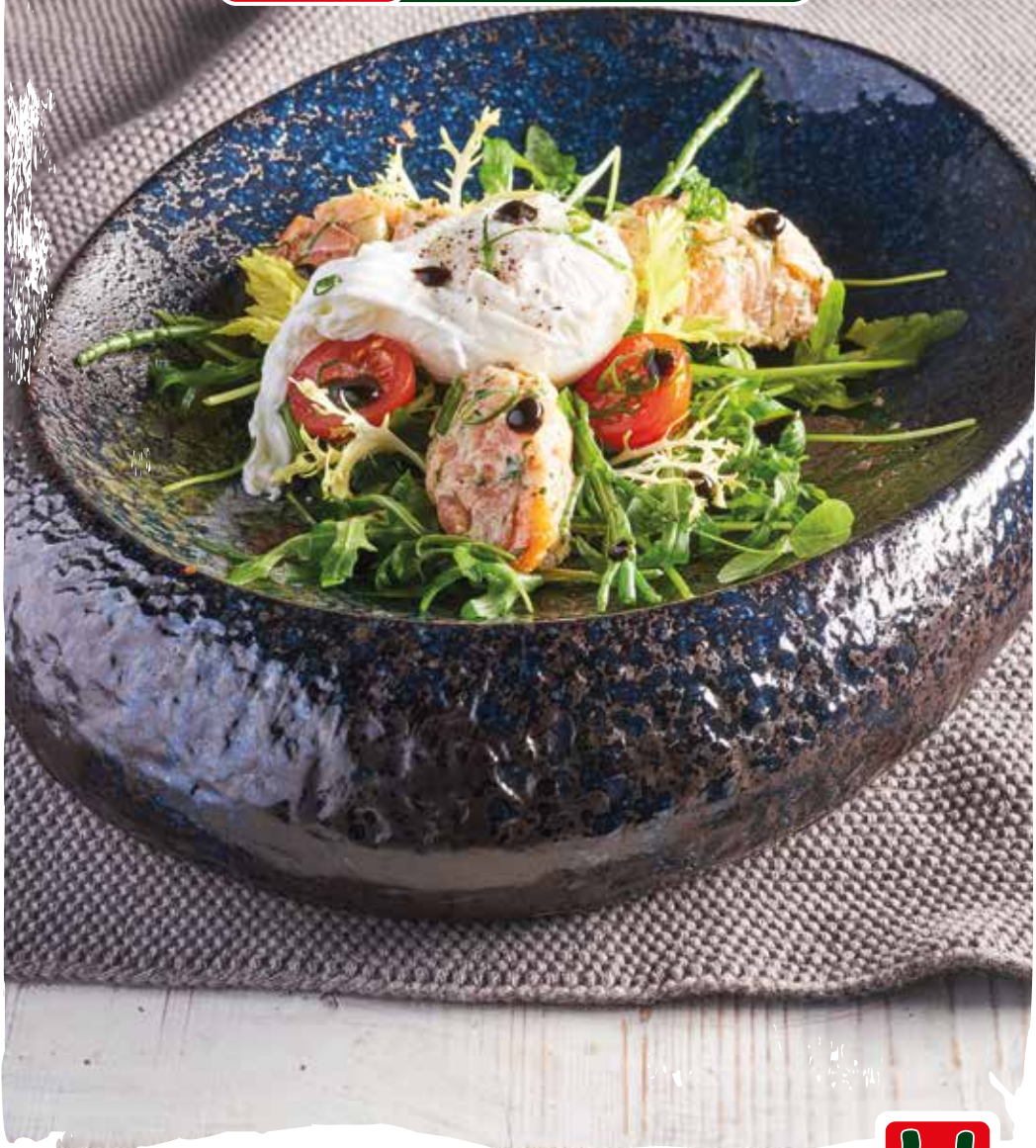


Salade



SALADE VAN GEROOKTE ROSEVAL AARDAPPEL

met zalm

SALADE VAN GEROOKTE ROSEVAL AARDAPPEL

met zalm



Benodigdheden

(Salade voor 4 personen)

Zalmsalade:

6,5 ml citroensap
45 gr mayonaise
15 gr Zaanse mosterd
15 gr augurkenblokjes
10 cl crème fraîche
160 gr zalmsnippers
70 gr Roseval aardappels
2 gr peterselie
2 gr bieslook
65 gr rookmot

Gepocheerd ei:

500 ml natuurazijn
3 liter water
4 st eieren

80 gr rucola
12 ml balsamico
120 gr honing-tomaat
5 gr bosui
1/8e stuk frisee sla
10 gr bleekselderij

Mise en place

Pocheer de eieren in water met azijn, in de verhouding 1 deel azijn en 6 delen water. Blancheer de roseval aardappels kort en snij ze in stukken. Rook ze vervolgens koud. Was en hak de kruiden en meng ze met de zalm en de overige ingrediënten. Was en droog de rucola. Snij de honingtomaatjes en de bosui. Haal de blaadjes van de bleekselderij af. Pluk, was en droog de frissee.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Maak de salade speels op naar eigen wens.


Wijnadvies!



Chardonnay

BERRI ESTATES

South East, Australië

fles 75 cl - 08.836.04

Geur: Citrus, meloen en perzik

Smaak: Exotisch en romig



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 02 - 2018, gerecht 32296, peildatum 28-12-2017.

Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.