Zalm

Voorgerecht

vis

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 35 minuten (koeltijd niet meegerekend)

Seizoen: hele jaar door

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 2 el zonnebloemolie of arachideolie
- 1 blik rode zalm (ca. 450 gram)
- 1 el mayonaise
- 4 el zure room
- 2 el citroensap
- mespunt cayennepeper
- 2 el fijngehakte verse dille (of diepvries)
- 4 blaadjes gelatine
- 1 el kappertjes

Bereidingswijze

1. Zet 6 kleine ronde porceleinen bakjes klaar (inhoud 2 dl) Snijd de gewassen komkommer in de lengte in 6 dunne plakken. Bestrijk de binnenkant en bodem van de bakjes dun met olie. Leg dan een plak komkommer tegen de binnenwand en druk deze aan. Laat de zalm uitlekken en verwijder graten en velletjes.
2. Pureer de zalm met behulp van een elektrische keukenmachine. Roer de mayonaise, zure room, het citroensap, de cayennepeper en de dille erdoorheen. Week de gelatineblaadjes enkele minuten in een met koud water gevulde kom. Knijp het vocht uit de zacht geworden blaadjes. Verhit ca. 2 el water in een steelpan en los de gelatineblaadjes hierin op. Giet dit bij het zalmmengsel en roer goed door elkaar.
3. Verdeel het zalmmengsel over de bakjes en zorg dat de komkommer tegen de binnenkant op zijn plaats blijft zitten. Laat de bakjes met zalmmousse afgedekt met folie in de koelkast enkele uren opstijven. Plaats de bakjes met de moussekant op een bord. Stort de vulling op het bord. Garneer de zalmmousse met enkele kappertjes en eventueel een takje dille. Eet hier warme toast bij.

Tenslotte

Hierboven natuurlijk een mooi voorgerecht voor de kerst, maar de volgende met gerookte zalm is daar ook heel geschikt voor. **Zalm met citrussalsa** voor **6** personen. Schil 1 roze grapefruit, 1 limoen en 1 sinaasappel met een vlijmscherp mes zo dik dat je in het vruchtvlees zit. Snijd de partjes tussen de velletjes uit en snijd het pure vruchtvlees in kleine stukjes. Snipper ½ rode ui fijn. Meng alles met 2 el olijfolie en voeg zout toe. Proef en besluit of er misschien een lepeltje poedersuiker door moet om het al te zure eraf te halen. Snijd een handje koriander of munt pas kort voor het serveren en meng ze op het allerlaatst door de salsa, anders worden ze zwart. Ook de peper gaat er pas dan bij. Vers malen! Dresseer 400 gr plakken zalm (koop gerookte zalm met een MSC-keurmerk, en niet het allergoedkoopste spul. Dat is niet alleen duurzamer, het smaakt ook veel beter) in het midden van 6 borden en lepel er wat salsa naast. Voor **Zalm met een salade** demonteer je 1 krop sla en gooi de buitenste bladen weg. Was de sla en 1 bosje raapsteeltjes in ijskoud water en droog ze voorzichtig in de slacentrifuge. Maak een dressing van 1 fijngesnipperde sjalot, 2 el kappertjes, 2 el mayonaise, 1 el mosterd, 3 el olijfolie en 1 el citroensap. Breng op smaak met peper en zout en verdun met 2 el water. Maak sla en raapsteeltjes aan met de dressing en hussel goed. Verdeel de aangemaakte sla en 200 gr zalm over vier borden en garneer met vers gehakte platte peterselie. Serveer met stokbrood en verse kruidenboter. Tot slot een bijzondere bereiding van zalm. **ZaIm-uit-de-vaatwasser** voor 12 man! De visboer heeft alleen de buik schoongemaakt; bestrooi 1 grote zalm met zout en peper uit de molen en de buik opgevuld met een ruime hand verse (soep)groenten . De vis wordt in een plastic vuilniszak gewikkeld. Die wordt goed afgesloten en voor de zekerheid in nog een zak gewikkeld. Na twee keer op 60 graden op het niveau van de glazen en kopjes, het hele programma te hebben doorstaan eindigt de zalm op een dienschaal. Lekker met verse pasta en vooruit, een toef crème fraîche met verse dille erbij. Bij een hele grote zalm doe je 3 x het was programma.