

26-9-2013

Kookavond

Warm gerookte zalm op vel met een mousseline van tuinkruiden

Benodigdheden: (4pers.)

Voor de zalm:

- 4 stukjes zalm met vel van \pm 90 gr.
- Enkele takjes verse dille
- Wat grof zeezout
- Zwarte peper uit de molen
- Olijfolie

Voor de saus:

- 3 ei gelen
- 1 el gehakte platte peterselie (of krulpeterselie)
- 1 fijn gesneden takje dille
- Enkele fijngesneden basilicumblaadjes
- Sap van $\frac{1}{2}$ citroen
- Klein glaasje droge witte wijn
- Peper
- Zout
- 200 gr goede boter

Werkwijze:

Voor de zalm:

- Plaats uw rookpan met 2 soeplepels zaagsel van beuk of eikenhout (ev samen met de stengels van uw sauskruiden) op een groot vuur tot deze goed heet is.
- Maak een mengeling van weinig olijfolie, grof zout, zwarte peper en wat dille.
- Haal er de zal op de rooster van uw rookpan.
- Laat de zalm \pm 10 min roken.

Voor de saus:

- Laat de boter op een klein vuurtje smelten. Schuim de boter af.
- Doe de ei gelen in een afgeronde sauspot.
- Voer er de wijn en het citroensap bij.
- Klopt het mengsel op tot je een binding bekomt (niet te warm of u bekomt een omelet)
- Neem van het vuur en voeg er beetje per beetje de boter aan toe (zorg dat de boter en het eimengsel ongeveer de zelfde temperatuur hebben)
- Voeg net voor het serveren er de tuinkruiden bij. Breng op smaak met peper en zout.
- Haal de zalmstukjes uit de rookpan en schik deze op een bord.
- Lepel over de helft van de zalm wat saus en werk af met een takje kervel.