

14-11-2017

Kookavond

Tournedos van zalm en krab

Nodig:

- 250 gr rauwe zalm gesneden in carpaccio (fijne sneetjes)
- 200 gr krabvlees
- 2 tot 4 verse lasagnevellen (hoeveelheid is afhankelijk van de grootte) kort voorgekookt
- 3 dl fumet van schaaldieren, eventueel van krab
- 1 dl room
- 1 tuitje dille
- Huishoudfolie

Zo maak je het:

- Maak een roux met 150 gr boter en 150 gr bloem.
- Voeg de fumet en de room aan toe en laat inkoken tot een dikke saus.
- Meng er het krabvlees bij en werk af met de fijngesneden dille en kruid goed af.
- Leg de rauwe zalm op een lasagnevel en er wat mengsel erop.
- Rol deze op en wikkel in huishoudfolie, stoom deze even tot ze gaar zijn.
- Schik op een bordje en serveer met wat rodebietinfusie, gemengd met olijfolie.
- Werk af volgens inspiratie.