

20-6-2018

Kookavond

Gerookte forel met vinaigrette van rode biet en zure room

Nodig:

- 2 gerookte forellen (gefileerd)
- Vinaigrette: 20 ml rode bietensap, 7 ml olijfolie, 2 ml Cabernet Sauvignon azijn, 1 sjalot (gesnipperd), peper en zout.
- Room: 150 ml zure room, peper en zout.
- Bieten: 2 rode bieten (waarvan 1 gekookt en 1 rauw), 20 rode bietenblaadjes, 50 gr rode bietenscheuten, 20 jonge blettesblaadjes.

Zo maak je het:

- Vinaigrette: meng het rode bietensap met de olijfolie, de azijn en de sjalot en kruid met peper en zout.
- Kruid de zure room met peper en zout.
- Snijd de gekookte biet in vierkante blokjes en snijd de rauwe biet in plakjes en steek rond uit.
- Leg de gerookte forel strak op het bord.
- Leg vervolgens de bietenblokjes, -schijfjes, -blaadjes, -scheuten en bletteblaadjes op de forel.
- Besprenkel het geheel met vinaigrette en presenteer de room ernaast.
- Zorg dat de gerookte forel op kamertemperatuur is en eet met geroosterd brood.