

Gemarineerde makreel met groene curry, citrus en aromatische kruidensalade



Ingredienten

Groene currymayonaise:

- 50 gr eidooier
- 1 klein bosje koriander, gehakt
- 20 gr gember
- 1 el kokosmelk
- 1 el vissaus
- 1 rood chilipepertje
- rasp van 1/2 limoen
- 6 druppels sesamolie
- 1 tl sushi azijn
- 30 cl druivenpitolie
- 20 cl olijfolie

Marinade/vinaigrette:

- 1 granny smith-appel
- 2 stelen bleekselderij
- 1 dl olijfolie
- peper en zout
- sushi azijn

Makreel:

- 2 kleine makreeltjes

Afwerking:

- kleine zuringblaadjes

- kleine bietenblaadjes
- jonge dilletopjes
- goudbloemen
- 1 granny smith-appel, fijngesneden
- 50 gr citroenmarmelade
- 2 el zalmforeleitjes

Bereiding

Voor 4 pers.:

Currymayonaise:

Menge alle ingredienten voor de currymayonaise, behalve de olie, en mix ze tot een glade massa. Meng er al roerend de druivenpit- en olijfolie onder tot je een mooie mayonaise krijgt. Giet de mayonaise door een zeef om kruiden en specerijen te verwijderen.

Marinade:

Schil de appel en snij hem in stukjes. Snij de stelen bleekselderij in stukjes. Maak sap van de appel en selderij in de sapcentrifuge. Zeeft het sap en kruid het met wat peper, zout en sushi-azijn.

Makreel:

Fileer de makreel en haal de graatjes er uit. Snij in dunne plakjes en kruid met een beetje fleur de sel.

Afwerking:

Verdeel de makreel over de borden. Druppel er de marinade/vinaigrette over. Werk af met de jonge kruiden, appel, bloemblaadjes, drupjes citroenmarmelade, drupjes currymayonaise met daarop enkele zalmeitjes en tot slot nog wat van de marinade/vinaigrette.