

Gerookte zalm met vermicelli en een crème van mierikswortel



Ingredienten

- 320 gr gerookte zalm

Marinade ::

- 100 gr zeezout
- 60 gr Suiker
- 1 kl steranijspoeder
- 150 gr vermicelli

Vinaigrette ::

- 1 kl mosterd
- 1 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- Suiker
- sap 1/2 limoen
- koriander
- 1 vel nori
- 2 el mayonaise

Mierikswortel:

- 1 stukje mierikswortel (geraspt)
- 2 el mayonaise
- 1 tl moster
- 1 eidooier
- 1 el azijn
- 2 dl druivenpitolie
- pezo
- cayennepeper

Afwerking:

- 2 radijsjes
- basilicumblaadjes

Bereiding

Hoeveelheden zijn voor 4 personen

Marineer de zalm:

Strijk de vis in met het zeezout, de suiker en de steranijs en laat minstens vier uur marineren. Spoel de zalm nadien grondig af om het zout weg te krijgen en snij in stukken.

Bereid de vinaigrette:

Meng alle ingrediënten onder elkaar.

Gaar de vermicelli al dente en meng met de vinaigrette. Snij de plakjes nori in fijne stukjes en meng ze rauw onder de vermicelli.

Draai rond een vork in de gewenste vorm.

Bereid de mierikswortelcrème:

Meng eidooier met mosterd en een scheutje water, roer er de druivenpitolie onder tot je een goede binding bekomt. Breng op smaak met azijn of citroen, peper en zout en cayennepeper.

Schik alles mooi op een bord en werk af met plakjes radijs en basilicumblaadjes.