

# In citroenolie gekonfijte zalm met korianderrisotto



## Ingredienten

### Voor 4 personen:

- 1 teentje knoflook
- 3 citroenen
- 2 takjes tijm
- 30 cl olijfolie
- 3 tomaten
- 1 dragonazijn
- 5 cl tomatensap
- 1 sjalotjes, fijngesneden
- 3 blaadjes dragon

### Olijven:

- 8 olijven, groene
- 40 gr boter
- 50 gr bloem
- 80 gr eiwit
- 4 ansjovisfiletjes

### Zalm:

- 400 gr zalm
- 1 fleur de sel
- 1 cayennepeper

### Risotto:

- 1 sjalotje
- 80 gr arboriorijst
- 10 cl witte wijn

- 20 cl kippenbouillon
- 40 gr korianderboter
- 2 pijpajuin
- 8 blaadjes koriander

## Bereiding

Plet het teentje knoflook, schil de citroenen met een dunschiller en hak ze fijn.

Verwarm de knoflook en de citroenschillemetjes samen met de takjes tijm en olijfolie tot 80 °C, haal van het vuur en laat 1 uur trekken. Giet de vloeistof door een zeef.

Verwijder de schil van de tomaten en snij het vruchtvlees in brunoise. Marineer dit met een mengsel van olijfolie, dragonazijs, zout, tomatensap, gestoofde vensnipperde sjalot, half teentje knoflook en verse dragon.

Pureer de olijven, vermeng ze met bloem, boter en eiwitten.

Strijk uit op bakpapier, leg er een ansjovisfiletje op en bak goudbruin in een warme oven.

Fileer de zalm en snijd de bruine randjes wdeg. Wrijf in met zeezout en cayennepeper, leg in de citroenolie die maximaal 50°C warm mag zijn. De zalm moet net onderstaan, konfijten op 50° gedurende 20 minuten. Laat daarna uitlekken op keukenpapier.

Stoof een gehakt sjalotje in een beetje olie, voeg de rijst toe.

Voeg witte wijn en kippenbouillon toe, en kook gaar op een klein vuur.

Monteer met de korianderboter en werk af met fijngesneden pijpajuin en koriander.