



FRISSE SALADE MET LANGZAAM GEGAARDE ZALM EN DILLE MAYONAISE

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

800 gram verse zalmfilet 500 gram sla naar keuze (lollo rosso/biondo, veldsla, eikenblad sla, veldsla) 2 citroenen uischeuten zout en peper olijfolie 1 klein bosje kervel 1 klein bosje peterselie 1 klein bosje bieslook	Mayonaise: 100ml olijfolie 200ml zonnebloemolie 2 eetlepels rijstazijn 2 eidooiers (gepasteuriseerd) 1 theelepel Dijon mosterd ½ teentje knoflook 4 takjes dille
---	--

Snij van de zalm plakjes ter dikte van je pink.
 Leg de plakjes naast elkaar op een bakplaat bekleed met ovenpapier.
 Breng de zalmstukjes op smaak met sap van 1 citroen, zout en peper.
 Besprenkel de zalmfilet met olijfolie.
 Snij van 1 citroen plakjes voor de garnering.
 Was de sla en droog dit in de slacentrifuge.
 Hak de kruiden en meng deze met de sla.
 Zet de borden voor het voorgerecht uit op de werkbank.
 Maak op elk bordje een bedje van sla en besprenkel de sla met een paar druppels citroensap en olijfolie.

Plaats de zalm in de een voorverwarmde oven van 120 graden Celsius.

Mayonaise:

Hak de dille fijn (probeer zo min mogelijk van de steeltjes te gebruiken).
 Doe in een hoge beker (of kom) de eidooiers, azijn, mosterd, knoflook, honing, zout en peper.
 Neem een staafmixer en meng deze ingrediënten.
 Terwijl je mixt giet je er een heel klein beetje olie bij.
 Als alles gemengd is voeg je telkens wat olie toe (langzaam en voorzichtig).
 Blijf olie toevoegen, je kunt steeds iets meer tegelijk toevoegen.
 Als alle olie is toegevoegd kan de staafmixer er uit.
 Voeg de dille toe en maak de mayonaise op smaak met zout, peper en eventueel nog wat honing.

Verdeel de stukjes zalm over de borden en spuit hierop wat dille mayonaise.
 Garneer met een plakje citroen.
 Serveer de gerechten met wat vers gebakken brood.

