



GRAVED LAX MET WASABI-CITROEN CREME FRAICHE

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

1000 gram zalmfilet zonder vel
1 bos dille
100 gram gemengde sla (garnering)

kruidenmix:

zeezout (naar smaak)
suiker (naar smaak)
1 steranijs
½ theelepel korianderzaad
1 sinaasappels (zest)
½ citroen (zest)
½ limoen (zest) (sap is ook voor het sap in de creme fraiche)

Crème fraiche:

1 dl. slagroom
1 dl. crème fraiche
30 gram wasabi
sap van ½ limoen

Materiaal: mes, snijplank, plasticfolie, rasp, pincet, garde, kom, spuitzak

Vorbereiding

Rasp de sinaasappel, limoen, en citroen.

Doe de zest samen met de steranijs, zeezout, korianderzaad en suiker in een foodprocessor en maal dit fijn.

Controleer de zalm op graatjes (indien nodig verwijder met gratentang of pincet.

Smeer de buitenkant van de zalm in met dit kruidenmengsel en pak de zalm in in plasticfolie.

Druk de kruiden er goed in.

Verwijder de takjes van de dille en hak de dille fijn.

Was de sla en droog deze in de slacentrifuge.

Druppel wat olijfolie op de sla en meng het voorzichtig door.

Wasabi citroen crème fraiche

Meng de room en crème fraiche en klop dit op totdat het stevig is (kwarkdikte), voeg de limoensap toe en maak op smaak met peper en zout.

Zet de borden uit op de bank en leg op elk bord in het midden een plukje sla.

Pak de zalm uit en veeg het teveel aan kruiden er af.

Bestrooi de gekruide kant van de zalm met de gehakte dille.

Snij met een scherp mes dunne plakjes van de zalm en schik deze mooi op het bord.

Leg ongeveer 6 plakjes zalm per bord als een boogje rond de sla.

Spuut met een spuitzak wat crème fraiche midden in de zalm.

