

Zalmbonbons

Datum: 18-12-2006
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Zalmbonbons:
- 60 gram verse zalmfilet
- 0,5 dl. Room
- 1,5 blaadje gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 150 gram gerookte zalmplakjes
- olijfolie

Garnering:
- Groen van prei (20 cm lang en 2mm breed)
- Zalmeitjes

Bereidingswijze:

Maak de room in een pannetje warm en pocheer hier de zalmfilet in. Pureer de massa vervolgens met de staafmixer.
Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze goed uit en los op in de nog warme zalmmousse. Breng deze op smaak met visbouillon, peper en zout.

Laat de zalmmousse afkoelen en opstijven in de koeling.

Snij van de gerookte zalm 14 plakjes van 6 x 2½ cm en leg deze (telkens 2 plakjes) kruislings over elkaar, verdeel hierover de zalmmousse en vouw ze mooi dicht.

Glans ze (zeer dun) af met olijfolie en maak er met de geblancheerde preireepjes een strikje omheen en garneer af met enkele zalmeitjes.