

Salade met forel en rookvlees

Datum: 14-04-2008
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Dressing:

- 4 eetl mayonaise
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. gezeefde afgekoelde visbouillon

Salade:

- 2 forellen
- 800 ml visbouillon (van een tablet)
- 160 g gemengde slablaadjes
- 200 g rookvlees, in reepjes
- 2 eetl. kappertjes

Bereidingswijze:

Dressing:

Meng de ingrediënten voor de dressing. Voeg later de afgekoelde visbouillon toe.

Salade:

Pocheer de forel circa 8 minuten in de visbouillon. Laat de forel afkoelen. Zeef de bouillon en bewaar 2 eetlepels voor de dressing. Maak de forel schoon. Verwijder het vel en snijd de filets los van de graat. Snijd de filets eventueel in stukjes. Verdeel de slablaadjes over de borden en besprenkel met de dressing. Verdeel de forelfilet en rookvlees over de salade. Bestrooi de salade met kappertjes.