

Zalm-paling surprise

Datum: 19-10-2009
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 komkommer
- 0,5 zakje verse bieslook (a 25 g)
- 200 g gerookte palingfilet
- 2 eetl. citroensap
- 6 eetl. olijfolie (extra vierge)
- 2 theel. gedroogde Italiaanse kruiden
- 4 eetl. crème fraîche
- 400 g gerookte zalmfilet
- 2 bakjes tuinkers
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze:

Helft van komkommer in flinterdunne plakjes snijden. Rest van komkommer halveren en met theelepel zaadjes eruit schrapen. Komkommers in kleine stukjes snijden. Het bieslook heel fijn knippen. De palingfilets in dunne reepjes snijden.
In een kommetje het citroensap, olijfolie, Italiaanse kruiden, zout en peper naar smaak tot dressing kloppen. In een kom de paling, komkommerblokjes, bieslook, 3 eetlepels dressing en de crème fraîche door elkaar scheppen. Daarna op smaak brengen met zout en peper.
De kopjes eerst bekleden met plasticfolie, daarna met plakjes zalm. Zalm over rand van kopjes laten hangen. Palingmengsel erin scheppen en licht aandrukken. Zalm over vulling dichtvouwen. Kopjes tot gebruik in koelkast zetten.

Serveer de timbaaltjes op bordjes. Voorzichtig folie verwijderen. Tuinkers van bedje knippen. Plakjes komkommer en tuinkers rond timbaaltjes verdelen. Rest van dressing erover sprenkelen. Eventueel garneren met stukje citroen.