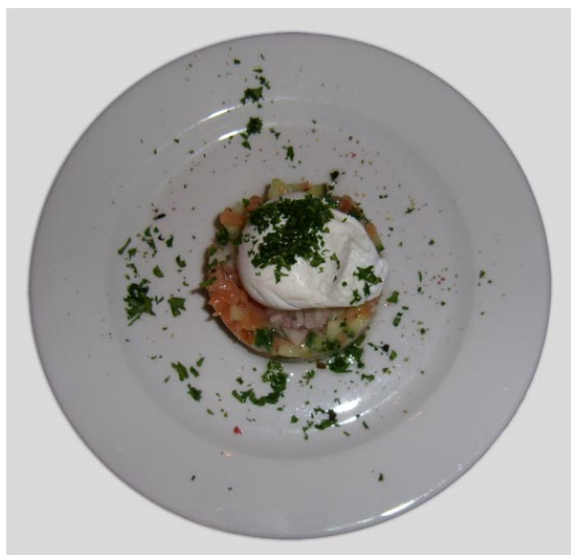


Zalmtartaar met gepocheerd ei

Datum: 19-11-2012
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8



Ingrediënten:

- 500 g zalmforel
- 4 gesnipperde sjalotjes
- 200 ml witte wijnazijn
- 4 eetl. arachide- of zonnebloemolie
- 2 theel. honing
- 2 komkommers in miniblokjes gesneden
- 8 eieren
- 4 eetl. gehakte (platte) peterselie
- Kookring rond 10 cm

Bereidingswijze:

Meng de sjalotjes met 2 eetlepels azijn, de olie en de honing. Schep de komkommer om met de zalmforel, zout en peper naar smaak tot zalmtartaar. Zet de kookring op een bord en vul deze met de zalmtartaar. Druk een beetje aan en verwijder de kookring. Vorm zo 8 taartjes. Druppel de sjalottenvinaigrette erover.

Verhit de rest van de azijn met 2 liter water en 2 theelepels zout tot het kookpunt. Breek de eieren een voor een in een beker of een kommetje. Zorg ervoor dat de dooier heel blijft. Roer met een schuimspaan of lepel in het water zodat er een draaikolkje ontstaat. Laat, als het draaikolkje bijna stil is (anders is er veel beweging en komt de dooier los van het eiwit), het ei in het midden van het draaikolkje glijden en pocheer ze 3-4 minuten net onder het kookpunt. Vouw met 2 lepels het eiwit dat eventueel toch uitloopt om de dooier. Schep de eieren halverwege de pocheertijd om, zodat ze mooi rond worden. Schep met een schuimspaan uit het vocht, laat ze uitlekken en leg ze op de zalmtaartjes. Bestrooi rijkelijk met peterselie. Lekker met geroosterd witbrood.