



Rösti met gerookte forel en salsa verde

Datum: 02-09-2013
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Forel:

- 2 st forel

Rösti:

- 500 g bloemige aardappels
- 2 st. lente-ui
- 0,8 dl olijfolie (geel voor het bakken)
- kookringen

Salsa Verde:

- 30 g peterselie
- 30 g basilicum
- 1 theel. kappertjes
- 4 st. cocktailaugurkjes
- 2 st. ansjovisfilet
- 1 tn. knoflook
- 2 theel. dijonmosterd
- 0,6 dl olijfolie (extra virgine)
- 1 eetl. citroensap

Bereidingswijze:

Salsa verde:

Maal peterselie, basilicum, kappertjes, augurkjes, ansjovis, knoflook en mosterd in de keukenmachine/staafmixer. Als alles fijn is voeg dan al draaiende de olijfolie en het citroensap (naar smaak) toe. Breng op smaak met zout en peper.

Rösti:

Maak de rösti vlak voor uitserveren i.v.m. bruin worden van de aardappelrasp. Schil de aardappels en rasp ze grof. Meng de rasp met de fijngesneden lente-ui. Eventueel zout toevoegen naar smaak. Vorm 7 platte rondjes (goed aangedrukt) van de aardappelrasp met behulp van een ring met een doorsnede van +7 cm en bak ze in de olie om en om goudbruin in 2 à 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. De rösti kan vlak voor uitserveren even opgewarmd worden in de oven of bak de rösti vlak voor uitserveren.

Presentatie:

Schep op elk röstirondje een beetje salsa verde en leg daar een stukje gerookte forel op. Leg bovenop nog een beetje salsa verde.