

Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado

Datum: 04-09-2024
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Alioli met citroen:
- 300 ml mayonesa
- 1 citroen
- 3 teentjes knoflook
- tabasco
- zout
- peper

Gerookte zalm:
- 200 g gerookte zalm
- 2 grote avocado
- 1 citroen (geperst)
- peper uit de molen

Bereidingswijze:

Alioli met citroen:

Rasp met een zesteur de schil van de citroen. Pers de citroen uit en meng met de mayonesa, geperste knoflook en een deel van de citroenschil. Breng op smaak met wat druppeltjes tabasco, zout en peper. Strooi wat citroenschil op de alioli.

Gerookte zalm:

Snij de plakjes zalm in reepjes van ongeveer 5 cm breed. Schil de avocado's en verwijder de pit. Snij één avocado in dunne schijfjes en besprenkel met wat citroensap zodat ze niet verkleuren. Zet apart. Doe de andere avocado in een kom en prak deze samen met 1 el citroensap en versgemalen peper fijn. Leg de reepjes zalm op het werkblad, bedek dit met een laagje avocado en rol deze op. Leg een schijfje avocado op ieder rolletje. Doe er een klein toefje alioli op en zet vast met een prikkertje.