

Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème

Datum:	21-01-2026
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Sjalotmayo:
- eieren
- 1 citroen
- 2 sjalotten
- zonnebloemolie
- peper
- zout

Aardappelsalade:
- 1,5 kg aardappelen

Bieslook crème:
- 1 bos bieslook
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eiwit

Serveren:
- 250 g forel

Bereidingswijze:

Sjalotmayo:

Doe de eieren in een hoge smalle plastic litermaat, voeg van de citroen het sap toe en rasp wat van de schil. Voeg met behulp van de staafmixer gelijkmatig de zonnebloemolie toe totdat je een mooie mayonaise dikte hebt. Snij van de sjalotten mega fijne brunoise. Spoel deze brunoise kort in een zeef af onder koud water. Voeg deze toe aan de mayonaise en maak op smaak met peper en zout.

Aardappelsalade:

Schillen, snij ze op de mandoline in plakken van 2 mm. Bewaar 24 aardappelplakken tot later (of iets meer). Snij restant in gelijkmatige blokjes van 3 mm.

Houd 4 eetlepels blokjes apart en spoel koud af zodat het zetmeel verdwijnt. Deze gaan we frituren. Frituur in laagje van 5 cm zonnebloemolie.

Het restant van de blokjes blancheren we kort in zout water, maar zorg dat ze beetgaar zijn. Spoel koud en leg in een zeef. Maak deze aan met de sjalot mayonaise.

Steek uit de bewaarde 36 plakjes pp 6 rondjes uit 3 of 4 cm) uit en blancheer kort tot beetgaar. Leg per bord 3 op het bord, vul met aardappelsalade en dek af met een plakje aardappel.

Bieslook crème:
Snij bieslook zeer fijn, blancheer kort en blender met zonnebloemolie. Laat uitlekken in een fijne zeef. Meng dan met 1 eiwit en 1 eetlepel yoghurt en blender tot een mooie crème. Breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitflesje.

Serveren:
De gerookte forellen kunnen zowel warm als koud worden geserveerd. Zet de torentjes in een driehoek op het bord en verdeel de stukjes forel filet en de bieslook crème er mooi tussen. Garneer met fijngehakte bieslook.