

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Stoomovens

Ingrediënten venkel en zalm

- 1 venkelknol (deze wordt apart gestoomd)
- 75 g verse zalmfilet zonder vel
- 25 g gerookte zalm
- 8 takjes bieslook
- ½ eetlepel kappertjes
- ½ citroen

Ingrediënten Vinaigrette

- ½ eetlepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel mosterd de Dijon
- 1 eetlepel mayonaise
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel water
- 75 ml plantaardige olie

Bereidingswijze

Venkel

1. Verwarm de stoomoven voor op stomen 100°C
2. Verwijder de stelen en de bruine onderkant van de venkel
3. Snijd de venkel in fijne reepjes en doe de venkel in de gaatjes slede
4. Stoom de venkel beetgaar in 10-15 minuten, afhankelijk van de dikte
5. Zet apart tot serveren

Zalm

1. Snijd de verse en gerookte zalm in grove stukjes en doe die in de Mum keukenmachine
2. Pulseer een aantal maal tot er een grove tartaar ontstaat.
3. Hak de bieslook fijn en kappertjes grof
4. Doe de vis in een kom samen met de bieslook, kappertjes en breng op smaak met sap van de citroen, peper en zout
5. Zet koel, maar niet ijskoud, weg tot gebruik

Vinaigrette

1. Doe voor de vinaigrette de azijn, mosterd, zout en mayonaise en een theelepel water in een grote kom
2. Meng grondig met een garde
3. Voeg nu druppelsgewijs de olie toe, blijf het mengsel met de garde stevig kloppen. Begin eerst met een paar druppels, later kan dit een dun straaltje worden.
4. Zorg ervoor dat alle olie is opgenomen door het mengsel voordat er weer nieuwe olie wordt toegevoegd
5. Het resultaat hoort een fluwelig, homogeen mengsel te zijn
6. Was de kervel en verwijder de hoofdsteel zodat er mooie takjes overblijven

Opmaken en serveren

1. Maak met behulp van de uitsteekringen 8 torentjes van de zalmtartaar
2. Doe op ieder bord, een eind uit elkaar, twee rondjes zalmtartaar
3. Dresseer daar omheen en tussendoor de reepjes venkel
4. Sprenkel tussendoor wat vinaigrette en garneer met hier en daar een takje kervel