

Uncle Bob's coulibiac met zalm, spinazie, ei en rijst, met romige beurre blanc

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Stoomovens
Kookplaat

Ingrediënten

Coulibiac

- 250 gr zalmfilet, licht gezouten & gepeperd
- 100 gr spinazie
- 2 eieren
- ¼ bosje dille (± 8 takjes) + 3 losse plukken
- 1 espresso kop rijst + 1,5 kopje water
- groot vel bladerdeeg
- 1 sjalot

Beurre blanc

- 2 el slagroom
- ½ el witte-wijnazijn
- 3 el witte wijn
- 1 (droog) laurierblad
- 4 geplette zwarte peperkorrels
- 50 gr boter

Bereidingswijze

Stomen:

1. Stoom de rijst in een schaal met de bouillon 10 minuten op stand 100° C. volledig stoom.
2. Leg de eieren erbij en stoom rijst + ei nog 8 minuten.
3. Doe de spinazie in een gaatjesbak en stoom de rijst, ei en spinazie nog 2 minuten.
4. Laat de eieren koud schrikken en de rijst uitdampen: meng die met de gehakte dille.

Vorbereiding voor bakken:

1. Haal een doek over de bodem van de natte (hete!) oven om het overvloedige vocht weg te nemen. Verwarm de oven voor op 200 °C hete lucht met stoom stand 1.

Opbouwen deegrol:

1. Leg een groot (circa 25 x 25 cm) vierkante plak bladerdeeg op een vel bakpapier.
2. Spreid de rijst uit op het deeg maar laat de randen vrij: we gaan een rol maken.
3. Leg de gestoomde spinazie op de rijst.
4. Leg de licht gezouten zalmfilet op de spinazie. Leg er de vier halve eieren en wat plukjes dille op.
5. Vouw het onbedekte bladerdeeg over de inhoud en druk voorzichtig aan: zorg dat de vouw aan de onderkant komt.
6. Besmeer de bovenkant in met een losgeklopt eigeel.
7. Leg de coulibiac-rol met het bakpapier op een bakplaat en zet die in het midden van de voorverhitte oven. Voeg stoom stand 1 toe. Bak 30 min. tot goudbruin.

Beurre blanc:

1. Doe alle ingrediënten behalve de boter in een steelpan en laat die 10 min. zachtjes inkoken.
2. Zeef en bewaar het ingekookte vocht.
3. Warm het vocht op en roer en vlak voor het serveren de boter erdoor. Niet laten koken.

Serveren:

Snij de coulibiac in mooie plakken en leg die op een warm bord. Slinger er wat beurre blanc omheen. Garneer eventueel met wat rauwe spinazie of veldsla.