

Gepocheerde zalm met spitskool, mosterdvinaigrette en kruidenkorst (voorgerecht, 4 personen)

materialen	materialen
• garde	• grote kommen

Ingrediënten: spitskool	Bereidingswijze
150 g spitskool ½ el kappertjes 1 el olijfolie	<ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de combi stoomoven voor op stomen 70°C • Snijd de spitskool fijne slierten. Doe de spitskool in de gaatjespan samen met de zalm (zie onder).

Ingrediënten: zalm	Bereidingswijze
100 g verse zalmfilet zonder vel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder eventuele graatjes uit de zalmfilet en snijd deze in vier gelijke delen. • Doe de zalm in de gaatjespan samen met de spitskool. • Pocheer de kool en de zalm gedurende 3 minuten in de stoomoven. De vis hoort nog wat glazig te zijn.

Ingrediënten: Kruidenkorst	Bereidingswijze
1 el gemengde groene kruiden (b.v. tijm, rozemarijn, peterselie) 1 teen knoflook 2 ansjovisfilets 3 el broodkruim (of panko) 1 el geraspte parmezaan 2 el olijfolie	<ul style="list-style-type: none"> • Hak de kruiden, knoflook en ansjovis fijn. • Doe dit met alle overige ingrediënten in een kom en meng grondig. • Verdeel het mengsel over de zalmfilets.

Ingrediënten: Mosterdvinaigrette	Bereidingswijze
½ el witte wijnazijn 1 tl Dijon mosterd 1 el mayonaise ½ tl zout 75 ml plantaardige olie	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de azijn, mosterd, zout en mayonaise en een theelepel water in een grote kom. • Meng grondig met een garde. Voeg nu druppelgewijs de olie toe, blijf het mengsel met de garde stevig kloppen. Begin eerst met een paar druppels, later kan dit een dun straaltje worden. Het gemakkelijkst is het om dit met z'n tweeën te doen. • Zorg ervoor dat alle olie is opgenomen door het mengsel voordat er weer nieuwe olie wordt toegevoegd. • Het resultaat hoort een fluwelig, homogeen mengsel te zijn.

Afmaken en serveren
<ul style="list-style-type: none"> • Verhit de oven voor op Grill groot. Zet de zalm vervolgens onder de grill tot de korst mooi goudbruin is. • Meng in de tussentijd de spitskool, kappertjes en olijfolie door elkaar. Breng eventueel op smaak met zout en peper. • Leg de kool op een hoopje midden op het bord en sprenkel er wat vinaigrette over- en omheen. • Leg de zalm op de kool en serveer direct.