Mmmmh!

Gravad lax zalm à la minute gerookt, mierikswortelsaus en granaatappelpitjes

Ingrediënten

800 g zalm ‘Label Rouge’ of bio
80 g suiker
80 g zout
40 g verse mierikswortel
50 g mascarpone
100 g zure room
2 kl citroensap
1/2 granaatappel
Winterpostelein of waterkers voor de afwerking
Zout & Witte peper van de molen

Mensen: 10

Kooktijd 30 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Smeer de zalm in met een mengsel van suiker, zout en witte peper, wikkel in huishoudfolie en marineer 30 min op kamertemperatuur.

Snijd de zalm in 4 stukken van gelijke grootte en leg ze op een stuk aluminiumfolie.

Stop de houtsnippers in de roker en laat die op een zacht vuur smeulen tot de rook grijs wordt (de rook mag nooit geel zijn, anders wordt die zuur). Doe de zalm in de rookoven, sluit het toestel en laat 2 min op een heel zacht vuur roken. Zet het vuur uit en laat nog 5 min verder roken.

Rasp de mierikswortel en meng met de mascarpone en de zure room. Voeg wat citroensap toe en bewaar koel.

Dresseer het bord met de zalm, een streepje saus, granaatappelpitjes en enkele blaadjes postelein.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be