

GEROOKTE ZALM MET KROKANT VAN PANKO EN ALGENMIX-BLANKE BOTERSAUS MET BIESLOOK

Ingrediënten voor 6 personen.

1 kg verse zalm met vel. (6 x twee stukken van 80 gram)

0.25 kg panko.

1 potje kameyamix = algenmix(vindt men b.v.b. in een Chinese winkel).

1 ltr visfumet. (2 bokaals)

0.75 ltr room culinair

250 gram goede boter.

1 bussel bieslook.

1 bakje postelein.

0.7 kg witlof.

Rookoven en zaagsel .

Portioneer de zalm in stukjes van 80 gram en rook deze kort in de rookoven .

Maak de mengeling van panko en de algenmix.

Kook visfumet in en voeg room toe laat deze in reduceren tot de helft en voeg 100 gr goede boter toe in klontjes.

Bestrooi de zalm met de panko/algenmix.

Zalm 5 min in de oven op 200°.

Voeg voor het doorgeven naar de tafel de zeer fijn gesneden bieslook toe aan het visfumet mengsel.

Dresseer deze zalm op een bedje van kort gebakken witlof. Druppel de saus errond.

Dresseer af met postelein.

koken
