



Voorgerechten

Gravad lax van wilde zalm met rode biet en zure appel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 zalm (van 800g, ontgraat met vel (vb. Sockeye zalm))
1 kilogram zout (grof)
150 gram suiker
1 eetlepel jeneverbes
1 eetlepel zwarte peperkorrels
1 eetlepel korianderzaad
150 milliliter droge sherry
1 dille (bosje, fijngesneden)
2 rode bieten
1 appel (Granny Smith)
125 gram zure room
2 centigram mierikswortel
natuurazijn
framboosazijn
laurierblaadje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Marineer de zalm een dag op voorhand. Meng het zout met de suiker, de sherry, de specerijen en 2/3de van de dille. Giet in een lange schaal en leg er de zalmfilet met de vleeskant naar beneden in. Bestrooi met wat zout, dek af met plastic folie en laat een nacht marinieren.

Spoel de zalm onder koud water en dep de vis droog. Laat verder drogen in de koelkast. Snij met een scherp mes de zalm in fijne reepjes en zet koel.

Breng licht gezouten water met het laurierblad aan de kook. Kook de rode bieten met schil gaar in het water. Voeg wat azijn toe als de bieten bijna gaar zijn. Zo krijgen ze een mooie, rode kleur. Laat afkoelen in het kookvocht.

Schil de rode bieten en snij met een mandoline in plakjes van 2 mm. Haal met een uitsteekvorm mooie rondjes uit de bietenplakjes. Marineer ze enkele minuten in wat framboosazijn. Doe hetzelfde met de appel. Leg de plakjes

appel en rode biet afwisselend op elkaar en maak zo een torentje. Halveer de torentjes en kruid met peper en zout.

Meng de resterende dille en de geraspte mierikswortel onder de zure room. Klop lobbig. Verdeel alles mooi op de borden en serveer meteen.

Tip: De mierikswortel kun je eventueel vervangen door wasabipasta.

