



Voorgerechten

Gerookte zalm met zoetzure sjalot en radijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 deciliter witte wijnazijn
1 theelepel suiker
1 deciliter water
100 gram sjalotten (gepelde)
250 gram zalm (gerookte)
1/2 bussel radijsen
2 eetlepels olijfolie
1/4 citroen (het sap)
tuinkers

Bereidingswijze

Meng de wijnazijn, de suiker en het water onder elkaar en breng dit aan de kook. Af laten koelen. Snij de sjalotten in zeer fijne ringetje en leg die een uur in de zoetzure marinade. Snij de radijsjes even dun als de sjalotjes en leg ze een half uur in ijskoud water.

Roer de olijfolie en het citroensap onder elkaar. Schik de zalm op een mooi groot bord. Strooi er de sjalotringetjes, de radijsplakjes en plukjes tuinkers over. Besprenkelen met de citroenolie, opdienen met partjes citroen en heerlijk brood.

