



Hoofdgerechten

Zalm papillot met knapperige rijstkoekjes en gegrilde slaharten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (filets)
1 limoen (het sap en geraspte schil)
4 slaharten (little gem)
1 rode paprika
1 wortel (dikke)
2 citroengras
2 lente-uitjes
1 eetlepel groene currypasta
250 milliliters kokosmelk
1 eetlepel rietsuiker
1 theelepel vissaus
1 eetlepel bieslook (fijngehakt)
1/2 theelepel korianderpoeder
3 centimeter gember
1 chilipeper
peper
zout

Voor de rijstkoekjes

250 gram basmatirijst
2 eetlepels kokosroom
1 sjalot (gesnipperd)
4 eetlepels bloem
2 eierdooiers
1 stengel prei
1 courgette
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
1 eetlepel currypoeder
olijfolie

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Snij de prei fijn en snij de courgette in blokjes. Stoof de groenten, samen met het sjalotje, aan in wat olijfolie. Klop de eidooiers los en meng onder de gare rijst. Meng er ook de gebakken groenten, verse kruiden, kokosroom, currypoeder en bloem onder. Kruid met peper en zout. Maak koekjes van het mengsel en leg ze een uurtje in de koelkast.

Snipper het citroengras heel fijn. Snij de chilipeper en lente-ui in ringen. Snij de gember in plakjes. Snij de wortel in lange lucifers en de paprika in fijne reepjes. Verwarm de kokosmelk met de gember, citroengras, limoensap, vissaus, suiker en currypasta. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Neem 4 grote vellen aluminiumfolie en leg er telkens een zalmoot op. Kruid de vis een beetje met peper en zout. Plooi de folie wat dicht en giet er telkens wat van de kokosmelk in. Verdeel er de wortel, paprika, lente-ui en chilipeper over. Strooi er het limoenrasp over en sluit de pakketjes. Leg ze een 30-tal minuten op de barbecue.

Bak de rijstkoekjes op de barbecue langs beide kanten goudbruin in een aluminium schaalte. Halveer de slaharten in de lengte. Druppel er wat olijfolie over en kruid met het korianderpoeder, peper en zout. Grill ze beetgaar op de barbecue. Werk de zalmpapillot af met de bieslook en serveer met de rijstkoekjes en gegrilde slaharten.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Aluminiumfolie

