



Voorgerechten

## **Zalmp Carpaccio met limoen-koriandersausje en gefrituurde gember**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram zalm (verse)  
1 rode ui (in dunne halve maantjes)  
1 rode paprika (in dunne reepjes)  
2 limoenen (sap & geraspte schil)  
1 handvol koriander  
snuifje cayennepeper  
4 centimeter gember  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor het sausje**

1 bosje koriander (grof gehakt)  
1 lente-uitje (in ringen)  
1 lookteentje (gepeld)  
1 eetlepel limoensap  
3 eetlepels olijfolie  
4 eetlepels water  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Snij de zalm in flinterdunne plakjes. Verdeel ze over een schaal. Giet er het limoensap over en bestrooi met de limoenrasp. Kruid met peper en zout en hussel alles goed onder elkaar. Dek af en laat 10 minuten marineren.

Bedruppel vervolgens de zalm met olijfolie. Voeg de rode ui en paprika en de peper toe en schep voorzichtig om. Dek de schaal opnieuw af en laat nog eens 10 minuten intrekken.

Schil de gember en snij in dunne lucifers. Bak ze krokant in hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe alle ingrediënten voor het sausje in een blender en mix glad.

Verdeel de zalmcarpaccio over de borden, bestrooi met wat cayennepeper en werk af met de koriander en krokante gember. Bedruppel met het sausje en serveer meteen.

## Keukenbenodigdheden

Blender

