

## ZALM-FOREL TORENTJE 4 PERSONEN

### BENODIGHEDEN

TORENTJE	CHAMPAGNESAUS
¼ - ½ komkommer (afhankelijk van grootte)	sjalotje 0,5
¼ zakje verse bieslook (a 25 g)	champagne 300 cc
100 g gerookte forelfilet	laurierblaadjes 2
1 dessertlepel citroensap	jeneverbes 2
2 dessertlepels olijfolie (extra vierge)	mayonaise 1 dessertlepel (dl)
1 theelepel gedroogde Italiaanse keukenkruiden	slagroom 100 cc
zout en versgemalen peper	zalmeitjes
2 dessertlepels crème fraîche	peterselie-olie (zie apart recept)
1 doosje sandwichplakken gerookte zalmfilet (AH)	
4 stukken plastic huishoudfolie ca. 15*15 cm	
4 espressokopjes	

### BEREIDING (1 dag van te voren; is handig en verbetert de smaak!)

#### • TORENTJE

1. Komkommer schillen en in lengte halveren; met theelepel zaadjes eruit schrapen; in kleine vierkantjes snijden (< 1cm).
2. Helft bieslook heel fijn knippen.
3. Forelfilets in kleine blokjes snijden (< 1cm).
4. In kommetje citroensap, olijfolie, Italiaanse kruiden, zout en peper naar smaak tot dressing kloppen.
5. In kom forel, komkommerblokjes, bieslook, dressing en crème fraîche door elkaar scheppen. Op smaak brengen met zout en peper.
6. Esspressokopjes eerst bekleden met plasticfolie, daarna met plakjes zalm, zodat bodem en zijkant geheel bedekt zijn. Zalm over rand van kopjes laten hangen.
7. Forelmengsel erin scheppen en laandrukken. Overstekende zalm over vulling terugvouwen. Kopjes tot gebruik in koelkast zetten.

#### • SAUS

1. snipper het sjalotje.
2. kook de champagne met de laurierblaadjes, jeneverbes, een snufje zout, het sjalotje en 2 draaien peper uit de molen op hoog vuur in tot 100 cc.
3. zeef de champagne en laat de vloeistof afkoelen; roer er dan de mayonaise door en klop op.

### AFMAKEN EN UITSERVEREN



1. Klop de room lobbig en daarna voorzichtig door de saus.
2. Restant bieslook fijnknippen.
3. Inhoud kopjes op bordjes schudden (eventueel eerst plastic iets lostrekken).
4. Saus rondom het torentje verdelen.
5. Naar behoefte zalmeitjes met vork door saus verdelen.
6. Bieslook over saus strooien.
7. Enkele druppels peterselie-olie in saus druppelen.