

GEROOKTE ZALM ROULEAU



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Freshly chopped shallot
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 1 kg gerookte zalm
- 400 g Bresc Freshly chopped shallot
- 1 dl room (minimaal 35% vet)
- 20 st Kerstomaten (diverse kleuren)
- 4 st komkommerlinten
- 4 st salty fingers
- 4 takjes bieslook
- Oost-Indische kers

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de sjalot aan, lek uit in een bolzeef en druk goed uit met een lepel. Voeg de room toe en laat één derde inkoken. Pureer dit fijn. Laat de sjalotroom opstijven in de koelkast.

Mondeer de tomaten. Snijd de bieslook in stukjes. Rol de komkommerlinten tot torentjes. Leg de zalm op een snijplank en bestrijk met de sjalotroom. Rol dit op tot een rouleau, stijf op in de koeling. Snijd de rouleau in plakken van verschillende diktes. Garneer met de gekleurde tomaten, Oost-Indische kers, komkommertorentjes en salty fingers.