

Visterrine-dillesaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Visterrine 250 g gerookte zalm 250 g kabeljauwfilet 1 g agar agar 50 ml crème fraîche 2 stuks eieren, losgeklopt 1 tl citroenrasp 100 g garnalen (140 g diepvries) zout en peper</p>	<p>Visterrine Bekleed de cake/terrinevorm met de plakjes gerookte zalm en laat aan beide kanten overhangen. Laat de zalm zo lang mogelijk in de koeling. Mix de kabeljauw met de crème fraîche en 2 eieren tot een fijn gehakt. Los de agar agar op in 3 el warme witte wijn en voeg toe. Roer zout, (witte) peper en de citroenrasp er doorheen. Schep een laagje kabeljauw in de vorm en daarna een plakje gerookte zalm. Herhaal deze lagen en als laatste de gepelde garnalen. Bedek met de overhangende zalm. Dek de terrine af met een stukje bakpapier. Verwarm de oven voor op 160°C. Zet een ovenschaal in de oven en giet een laagje kokend water in de schaal. Zet de terrinevorm in de ovenschaal. Bak de terrine in de oven (au bain-marie) met een kerntemperatuur van 50 graden in circa 50 minuten gaar. Prik met een satéprikker. Nog niet gaar? 10 min extra. Neem de terrine uit de oven en laat zoveel mogelijk afkoelen.</p>
<p>Visfond 2 karkassen rode poon 20 g uien 20 g bleekselderij 40 g prei (alleen het witte deel) 30 ml droge witte wijn 1 gekneusde peperkorrels 1 laurierblad 1 takjes dille 1 takje tijm Olie</p>	<p>Visfond Spoel 2 karkassen van de rode poon. Zie gerecht 1. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de kassen mee fruiten. Voeg de laurier en peperkorrels toe en blus af met de witte wijn. Vul af met koud water (ca 600 ml) tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. Voeg de dille en tijm toe. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef. Let op: er moet 300 ml overblijven voor de dillesaus</p>
<p>Dillesaus 25 g boter 25 g bloem gezeefd 200 ml visfond van rode poon 1 tl citroensap 150 ml kookroom 10 g dille, grof gehakt zout en peper</p>	<p>Dillesaus Maak een roux van boter en bloem. Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Verwarmen totdat er een deegbal ontstaat. Deze in beweging houden totdat hij glazig wordt, dan is het gaar. Neem de pan van de warmtebron en voeg de bouillon en de room (kamertemperatuur) gecontroleerd toe. Zet de pan terug op de warmtebron en breng deze aan de kook. Let op: blijven roeren. Nadat de juiste sausdikte is ontstaan, de dille toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.</p>

MENU JANUARI

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de saus en roer 2 eetlepels dille erdoor.
Stort de terrine uit de vorm en verdeel de rest van de dille over de terrine. Snij de terrine aan met een elektrisch mes.
Serveer de saus erbij.

