



Vissalade in schelp

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p>Zalmforel 400 g zalmforel</p> <p>Wups 100 g winterwortel</p> <p>100 g ui 100 g kleine prei 1 stengel bleekselederij 4 stengels bladpeterselie 10 g foelie 1 l koud water 20 ml visbouillonconcentraat</p>	<p>Zalmforel Fileer de zalmforellen tot 400 g maar laat het vel eraan zitten. Bewaar de graten, dek de filets af en zet in de koeling. Haal de filets 10 min voor gebruik uit de koeling.</p> <p>Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Doe een liter koud water in een pan en voeg de groenten, de graten en de kruiden toe. Breng aan de kook en zet het vuur zacht, en laat 20 minuten zachtjes koken.</p> <p>LET OP: NIET LANGER ANDERS WORDT DE BOUILLON BITTER. Zeef de bouillon, proef de bouillon, voeg peper, zout en evt een visbouillon blokje toe. Verwarm de bouillon opnieuw, deze mag niet meer koken. Pocheer de filets afhankelijk van de grootte ca. 5 minuten. Haal ze uit de bouillon, laat ze afkoelen en verwijder het vel en zet de filets tot verder gebruik afgedekt in de koeling.</p>
<p>St Jacobsschelp 20 lege halve St.Jacobsschelpen 10 plakjes bladerdeeg (ontdooit) neutrale olie</p>	<p>St Jacobsschelp Zet de oven op 200 °C, smeer van 10 schelpen aan de binnenkant goed in met olie. Maak voor de zekerheid enkele schelpen meer. De andere 10 schelpen aan de buitenkant met zorgvuldig met olie insmeren. Leg een plakje bladerdeeg aan de binnenkant van de schelp, bedek dit met de buitenkant van de andere schelp en haal overvloedig bladerdeeg weg. Doe dit met alle schelpen. Leg de schelpen op de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen en haal de schelpen dan pas voorzichtig los, leg de bladerdeeg-schelpen op een rekje tot gebruik.</p>
<p>Vissalade 10 kwarteleitjes ½ krop ijsberg sla 100 g gekookte mais 1 stengel bleekselderij 1/2 komkommer 3 lente-uitjes 8 cornichons (koelkast) 10 grote garnalen 16/20 100 g gerookte zalm 150 g krabsticks 10 g dille vers de gepocheerde forel olie-azijn-peper-zout</p>	<p>Vissalade Kook de kwarteleitjes ongeveer 4 minuten(hard) bewaar in ijswater tot gebruik. Pel de kwarteleitjes, Snijd de ijsbergsla ragfijn en zet afgedekt tot gebruik in de koeling. Kook de maiskolf gaar, spoel met koud en snijd de maiskorrels los. Was de komkommer, laat de schil eraan, haal de zaadlijsten eruit en snijd deze in brunoise, doe dit ook met de augurk. Was de bleekselderij en haal de draden eraf en snijd ook in brunoise. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes, Maak de garnalen schoon en snijd in stukjes, peper en zout ze en bak even aan in de olie. Snijd de gerookte zalm en de krabsticks in brunoise. Trek kleine stukjes van de gepocheerde forel, snijd de dille zeer fijn. Voeg alles behalve de ijsbergsla in een kom en dek af. De salade moet voor opdienen op kamertemperatuur zijn.</p>

MENU December

Dressing

75 ml kalamata olijfolie
10 ml chardonnayazijn
vers sinaasappelsap van een
halve sinsappel
witte peper en zout

Dressing

Doe de olijfolie in een kom en klop met een garde, voeg de azijn toe en blijf kloppen.
Voeg het vers geperste sinaasappelsap toe.
Klop tot dat je een mooie dressing hebt, breng op smaak met witte peper en zout.
Dek af en laat op de werkbank staan.
Voor het uit serveren, voeg je de dressing door de salade en laat 15 minuten intrekken voor het uitserveren.

Eindbewerking

Serveerschelp met een
vlakke onderzijde

Eindbewerking en presentatie

Leg de serveerschelp op een bord, leg hier wat ijsbergsla op.
Daarop twee eetlepels vissalade en het kwarteleitje in het midden.
Leg de bladerdeegschelp tegen de achterkant van de echte schelp, zodat het lijkt alsof de schelp openstaat.

