



Gepocheerde zalm met chilivinaigrette

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Gepocheerde zalm

600 g zalm, zonder huid

3 el olijfolie

4 takjes dragon

1 el geraspte citroen

fleur de sel

De zalm afdrogen, ontgraten, in 60 g zware stukken snijden en op de roestvrijstalen plaat leggen.

De zalm met olijfolie besprenkelen en de dragon en de geraspte citroen erover verdelen. De roestvrijstalen plaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 48 °C gedurende 25 Mins

De zalm uit de gaarruimte nemen en met de bunsenbrander van alle kanten kort flamberen. Met fleur de sel kruiden.

Chilivinaigrette

1 chilipeper

2 citroenen, schil

fleur de sel

peper, wit

100 ml olijfolie

De chilipeper ontpitten en fijn snijden. De schillen van de citroenen raspen, de citroenen uitpersen en met fleur de sel, chili, peper en olijfolie mengen. De zalm met de vinaigrette besprenkelen.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

