Le Cuisinier
Kennisplatform voor amateurkoks

Gepekelde zalm met hangop van yoghurt

In bietensap gepekelde zalm met hangop van yoghurt, komkommer, gezouten citroen en mosterdzaad.

ZALM (4 personen) Ca. 250 g zalm zonder vel 15 g zout 20 g suiker 35 g Pastis (of een ander gedestilleerd zoals jenever, wodka, ouzo) Ca 70 g bietensap	**ZALM** 1. Doe alle ingrediënten in een vacuümzak en trek vacuüm (1-2 dgn) 2. Juist voor de service: haal de zalm uit de pekel en dep goed droog met keukenpapier.
KOMKOMMER 1 komkommer Sushi-seasoning Xanthaangom	**KOMKOMMER** (Diverse bereidingen, maak deze 15 à 30 minuten voor service) **Bereiding zoetzure linten** 3. Schaaf de komkommer (met schil) in lange banen m.b.v. dunschiller of kaasschaaf. Leg in een schaaltje en giet er wat sushi-seasoning bij. **Bereiding zoetzure balletjes** 4. Steek met een parisienneboor balletjes van ca 1 cm, leg in een schaaltje en doe er wat sushi-seasoning bij. **Bereiding jus van komkommer** 5. Maak met een sapcentrifuge sap van de overgebleven delen van de komkommer (Alternatief: maal fijn in een keukenmachine, doe de pulp op een zeef en laat uitlekken). Breng het sap op smaak met was sushi-seasoning. Doe wat suiker in een klein bakje en doe daar wat xanthaangom bij. Roer goed door en voeg bij de komkommerjus om zo de viscositeit wat te verhogen. Zorg voor een lopende jus. NB. Door suiker en gom eerst te mengen voorkom je klontvorming.
HANGOP VAN YOGHURT (Alternatief crème fraiche)	**HANGOP VAN YOGHURT** 6. Leg een vochtig gemaakte doek in een zeef op een kom. Doe hierin de yoghurt en zet in de koelkast voor tenminste *enkele uren.* Zodra de consistentie van de hangop 'spuitbaar' is doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

ZOETZUUR VAN MOSTERDZAAD Mosterdzaad (bij voorkeur geel) Suiker Azijn **GARNERING** Citroen (in zout ingelegd) Bieslook	**ZOETZUUR VAN MOSTERDZAAD** 7. Doe gelijke delen azijn en suiker in een pannetje, breng aan de kook, voeg het mosterdzaad toe. Zet meteen van het vuur en laat afkoelen. Bewaar in een afgesloten pot in de koeling. **GARNERING** 8. Snij de citroen in zeer fijne julienne. 9. Snij de bieslook zeer fijn