



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Zalm-paling surprise



Ingrediënten:

- 1/2 komkommers
- 1/4 zakje verse bieslook
- 100 g gerookte palingfilet
- 1 eetlepel citroensap
- 3 eetl. olijfolie (extra vierge)
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse keukenkruiden
- zout en versgemalen peper
- 2 eetlepels crème fraîche
- 200 g gerookte zalmfilet
- 1 bakje tuinkers



Voorgerecht



15-25 min



4 personen

Bereidingswijze:

Helft van komkommer in flinterdunne plakjes snijden. Rest van komkommer halveren en met theelepel zaadjes eruit schrapen. Komkommer in kleine stukjes snijden.

Bieslook heel fijn knippen. Palingfilets in dunne reepjes snijden.

In kommetje citroensap, olijfolie, Italiaanse kruiden, zout en peper naar smaak tot dressing kloppen.

In kom paling, komkommerblokjes, bieslook, 1 1/2 eetlepel dressing en crème fraîche door elkaar scheppen. Op smaak brengen met zout en peper.

Kopjes eerst bekleden met plasticfolie, daarna met plakjes zalm. Zalm over rand van kopjes laten hangen. Palingmengsel erin scheppen en licht aandrukken. Zalm over vulling dichtvouwen. Kopjes tot gebruik in koelkast zetten.

Kopjes boven vier bordjes keren en timbaaltjes op bordjes laten glijden. Voorzichtig folie verwijderen. Tuinkers van bedje knippen. Plakjes komkommer en tuinkers rond timbaaltjes verdelen. Rest van dressing erover sprenkelen. Eventueel garneren met stukje citroen.