

Beste kookvrienden,

De zon komt er nu regelmatig door en de lente kriebels doen hun werk. Vandaar dat we deze maand een heerlijk entree receptje gaan maken. Heel lekker en verfijnd waarmee je vast zal scoren.

## **CILINDER VAN GEROOKTE PALING**

MET TARTAAR VAN VERSE ZALM, ROEREIEREN EN EEN DRESSING VAN HONING EN DILLE



### **Voorgerecht voor 4 personen:**

- 100 g verse zalm
  - zout en peper
  - olijfolie
  - 4 filets gerookte paling
  - 1 cl honing
  - dille, fijngehakt
  - 1 cl ricard
  - 1 dl mayonaise
  - 2 eieren
  - 2 el room
  - enkele takjes dille
- 
- Snij de verse zalm in kleine stukjes en breng op smaak met zout, peper en een scheutje olijfolie.
  - Neem vier ronde vormpjes, leg de gerookte paling in een cirkel erin en vul dit met de zalmtartaar.
  - Vermeng de honing, de dille en de ricard met de mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Is de saus te dik, voeg dan een weinig water toe.
  - Breek de eieren in een pan en voeg een scheutje room toe. Zet op een licht vuurtje en laat de eieren al roerende stollen met behulp van een klopper of houten spatel.
  - Breng ze op smaak met zout en peper en voeg op het laatste moment nog een scheutje room toe om het gaarproces te stoppen.
  - Leg de cilinders op de borden en verdeel de roereieren. Werk af met de saus en een takje dille.

Commentaar:

praktisch geen werk en een schitterende presentatie met een geweldige saus.

Wijnadvies: een heerlijke Bourgogne aligoté past hier heerlijk bij.  
Laat het jullie smaken!

Jullie hobbykok  
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij steeds mailen op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)