

# Recept: Zalmcocktail



Een klassieke en verfijnde zalmcocktail, perfect als voorgerecht of lichte lunch. Fris, romig en vol smaak.

afbeelding: AH.nl



Aantal personen:

2 personen



Tijd:

15 minuten



Moeilijkheidsgraad

Makkelijk

## Ingrediënten:

Voor ..... personen

<input type="checkbox"/> Citroen	¼		
<input type="checkbox"/> Cocktailsaus	75 g		
<input type="checkbox"/> Zure room	1 el		
<input type="checkbox"/> Tabasco	1 tl		
<input type="checkbox"/> Verse krulpeterselie	5 g	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Roze zalm	213 g		
<input type="checkbox"/> Gekookt ei	1	in 8 partjes	
<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes	4	gehalveerd	
<input type="checkbox"/> Botersla	100 g		
<input type="checkbox"/> Wilde zalmeitjes in pot	4 tl		
<input type="checkbox"/> Bieslook	2 takjes		

# Bereidingswijze

## Cocktailsaus Maken

- Meng de cocktailsaus met de zure room en tabasco in een kom.
- Voeg een klein scheutje citroensap (uit het kwart citroen) toe naar smaak.
- Roer de fijngehakte krulpeterselie door de saus.
- Proef en pas eventueel aan met meer citroensap of tabasco.

## Zalm Voorbereiden

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Dep de roze zalm goed droog.
- Kruid met peper en zout
- Leg op een bakplaat (met bakpapier) en zet 12 minuutjes in de oven
- Verdeel de zalm in grove stukken, maar verkruimel niet te fijn.

## Garnering Klaarmaken

- Was de botersla en dep en zwier droog. Scheur in grove stukken.
- Was de kerstomaatjes en halveer ze.
- Snijd het halve gekookte ei in kwarten.
- Knip de bieslook fijn met een schaar.

## Samenstellen en Serveren

- Verdeel de botersla over 2 glazen of schaaltes als basis.
- Schep de zalmstukken erop.
- Verdeel de cocktailsaus gelijkmatig over de zalm.
- Garneer met de kerstomaatjes, kwartjes ei en de wilde zalmeitjes.
- Bestrooi met de fijngeknipte bieslook.
- Serveer direct met een schijfje citroen en eventueel geroosterd brood.