

ZALMROLLETJES MET FRAMBOZENCOUPLIS

Salmon rolls with
raspberry coulis

Door / By: Silvia Van der Biest





INGREDIËNTEN

Voor 8 personen:

- 300g kabeljauwfilet
- 0,5l gekruide visbouillon
- 300g gerookte zalm
- 8 sneetjes gerookte zalm
- Peper en zout
- 0,5 tot 2 sjalotten (naar smaak)
- 1 dl room
- Frambozencoulis (in het zuivelvak in de supermarkt)
- Krulandijvie (of andere sla naar smaak)
- Eventueel: enkele verse frambozen, enkele druppels room, 2 eetlepels gehakte munt, 2 eetlepels gehakte peterselie

BEREIDING

1. Pocheer de kabeljauw gaar in een goed gekruide visbouillon. Laat uitlekken en afkoelen.
2. Pureer de kabeljauw in een blender. Voeg daarna de 300 gr gerookte zalm toe. Pureer nogmaals zodat alles goed vermengd wordt.
3. Doe de vispuree in een kom en kruid met peper en zout.
4. Snipper de sjalot(jes) heel fijn en vermeng met de vispuree.
5. Klop de verse room op en vermeng met een spatel onder de vispuree. Kruid indien nodig bij met wat peper.
6. Neem een sneetje gerookte zalm en leg daarop een hoopje vispuree. Rol op en snij het in 5 rondjes. Herhaal deze handeling nog 7 maal.
7. Verdeel de sla over een schaal, of over 8 individuele bordjes, en verdeel de rondjes over de schaal of de bordjes.
8. Bestrooi met peterselie en munt, naar smaak.
9. Giet de frambozencoulis in een kommetje, werk af met enkele druppels room, en serveer apart bij de zalm. Eventueel kan per persoon een mini-kommetje met het sausje voorzien worden.
10. Zet koel weg tot verbruik.

Tip:

- Indien de sneetjes gerookte zalm niet heel groot zijn, blijft er wel wat zalmousse over. Erg lekker op toastjes!



INGREDIENTS

For 8 persons:

- 300g cod fillet
- 0.5l spiced fish stock
- 300g smoked salmon
- 8 slices of smoked salmon
- Pepper and would
- 0.5 to 2 shallots (to taste)
- 1 dl cream
- Raspberry coulis (in the dairy compartment in the supermarket)
- Curly endive (or other lettuce to taste)
- Optional: a few fresh raspberries, a few drops of cream, 2 tablespoons of chopped mint, 2 tablespoons of chopped parsley

PREPARATION

1. Poach the cod in a well-seasoned fish stock. Drain and cool.
2. Puree the cod in a blender. Then add the 300 gr smoked salmon. Puree again so that everything is mixed well.
3. Put the fish puree in a bowl and season with salt and pepper.
4. Chop the shallots very finely and mix with the fish puree.
5. Beat the fresh cream and mix with a spatula under the fish puree. Season with some pepper if necessary.
6. Take a slice of smoked salmon and put a heap of fish puree on top. Roll up and cut it into 5 rounds. Repeat this operation 7 more times.
7. Divide the lettuce over a bowl, or between 8 individual plates, and divide the rounds over the bowl or plates.
8. Sprinkle with parsley and mint, to taste.
9. Pour the raspberry coulis into a small bowl, finish with a few drops of cream, and serve separately with the salmon. If necessary, a mini bowl with the sauce can be provided per person.
10. Keep cool until consumption.

Tip:

- If the slices of smoked salmon are not very large, some salmon mousse will remain. Very tasty on toast!