

**H** Voor  
gerecht



ROULEAU

van gerookte zalm



# ROULEAU

van gerookte zalm



## Benodigdheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Rouleau van zalm/krab:

60 ml mayonaise  
10 gr grove mosterd  
40 ml crème fraîche  
120 gr gerookte zalm  
220 gr Crab meat  
4 gr dragon  
peper en zout naar smaak

### Bieslookdressing:

37 ml vinaigrette dressing  
4 gr bieslook

200 gr gegrilde courgette  
60 gr Hollandse garnalen  
20 gr frisee sla  
20 gr vuile bonken  
20 gr rode bietscheut

## Mise en place

Leg de gerookte zalm op krimpfolie in een lange brede baan uit. Ontdooi de krab. Pluk de dragonblaadjes en hak ze fijn. Meng alle overige ingrediënten door de krab en vul met dit mengsel een spuitzak. Spuit een dikke baan over de uitgelegde gerookte zalm. Rol het vervolgens strak op en laat de rol één dag in de koelkast opstijven.

Verwijder van de coquilles het stukje kraal aan de zijkant. Smeer ze in met een beetje olijfolie. Grill de coquilles en zet er aan beide kanten een mooi grilraster op. Halveer de coquilles vervolgens. Snijd de bieslook fijn en meng het met de French dressing. Pluk, was en droog de sla.

Schil en was de bonken en snij er op de mandoline dunne plakjes van. Leg op een silicone matje de aardappelschijfjes en zorg dat ze elkaar overlappen. Leg daar vervolgens weer een siliconematje bovenop. Bak de aardappelschijfjes in ongeveer 16 minuten af op 180°C, totdat ze goudbruin zijn.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de rouleau in gelijke stukken en zet er 3 op het bord. Leg er wat bietscheuten en frisee sla bovenop. Leg daar weer 3 halve coquilles bovenop.

Zet 2 strepen dressing ernaast op het bord. Strooi de Hollandse garnalen er speels tussendoor. Garneer het geheel met het aardappelchips.

*Wijnadvies!*



## Cuvée Anna, Cava Brut

CORDORNIU

Penedes, Spanje

fles 75 cl - 09.402.98

**Geur:** Rijpe appel, citrus

**Smaak:** Volle smaak, mooi balans



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 24 - 2017, gerecht 31245, peildatum 17-11-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.