

Zalmballontine



Ingrediënten :

- 4 sneden gerookte zalm
- 4 dubbele scharotongfilets
- 50 gram verse jonge spinazie
- Cocktailsaus
- Preischeuten
- 2 eieren
- 2 tomaten
- Pepermolen met 4 soorten pepers
- Peper en zout
- Stokbrood

Bereiding :

- Klop de tongfilets plat en kruid met peper en zout
- Ontnerf en was de spinazie
- Leg de tongscharfilets op een aluminiumfolie en beleg met de blaadjes spinazie en een plakje gerookte zalm
- Rol dit zeer strak op en draai de uiteinden van de folie op zodat er geen lucht meer in het pakje zit
- Pocheer deze rolletjes 4 minuten in kokend water (opgelet deze rolletjes mogen juist onder water staan - gebruik dus niet teveel water in de kom)
- Haal de rolletjes uit het kookvocht en laat deze volledig afkoelen
- Kook intussen de eieren hard
- Maak een cocktailsaus
- Snij de tomaten in partjes alsook de eieren
- Snij de rolletjes in sneetjes en schik deze op het bord, versier met de tomaat, de preischeuten en het ei
- Maak een kruidenrandje met de pepermolen (4 soorten pepers)
- Serveer met een toefje cocktailsaus en geef de rest van de saus erbij in een apart potje
- Serveer met een vers gebakken stokbrood