



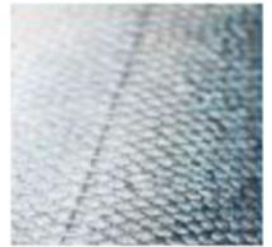
## Gemarineerde zalm

~ Van Bright en Ernst (Paisan Mediterranean Kitchen in Hilversum) ~



### Ingrediënten voor 8 personen

- 1 kg Rauwe zalm zonder huid
- 1 fles bietensap
- 3 tenen knoflook gehakt
- 2 sjalotten gesnipperd
- 1 flesje gezoete sushi azijn
- 1 liter karnemelk
- 2 roze grapefruits
- Olijfolie
- Algenpoeder (koppert cress)
- Zwarte peper en zout
- Fleur de sel



#### ATL Seafood BV

A Postbus 411 1970 AK IJmuiden

T (0255) 525 536

F (0255) 516 606

E [info@atlseafood.nl](mailto:info@atlseafood.nl)

I [www.atlseafood.nl](http://www.atlseafood.nl)



Volg ons op twitter (@atlseafood) en Facebook (facebook.com/atlseafood)



## Bereidingswijze

### Zalm

Meng het bietensap met de sjalot, knoflook, sushi azijn, geraspte schil van 1 van de grapefruits. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Portioneer de zalm in 8 gelijke vierkante stukken. Marineer deze voor minimaal 3,5 uur in de bieten marinade

### Karnemelk hangop

Schenk de karnemelk in een fijne zeef bedekt met een kaasdoek of koffiefilter. Laat deze op kamertemperatuur uitlekken tot 1/3 van het originele gewicht.

Schep de overgebleven karnemelk uit de zeef en meng dit met 3 eetlepels olijfolie zonder er een homogene massa van te maken. Breng op smaak met peper en zout.

### Grapefruit

Verwijder de schil en witte binnenkant. Snijd binnen de vliezen de segmenten van de grapefruit los. Leg ze in olijfolie met zwarte peper naar smaak. Roer deze naar een uur stuk.

### Opmaak

Haal de stukken zalm uit de marinade en zeef de marinade. Dep de zalm enigszins droog en leg ze op 8 borden

Dresseer er omheen de karnemelk hangop. Schenk op de karnemelk nog meer olijfolie. Schenk in de olijfolie per bord een eetlepel van de bieten marinade.

Leg op het bord drie kleine hoopjes grapefruit.

Klein beetje fleur de sel op de zalm. En gooi dan van een afstandje tussen duim-, wijs- en middelvinger algenpoeder erover.



#### **ATL Seafood BV**

**A** Postbus 411 1970 AK IJmuiden

**T** (0255) 525 536

**F** (0255) 516 606

**E** [info@atlseafood.nl](mailto:info@atlseafood.nl)

**I** [www.atlseafood.nl](http://www.atlseafood.nl)



**Volg ons op twitter** (@atlseafood) en **Facebook** (facebook.com/atlseafood)