

Zalmbuideltjes met garnalen (4 personen)

Bereiden: 25 minuten

Nodig:

200 g gerookte zalm
100 g grijze garnalen
1 vleestomaat
1 sjalotje
1 citroen
handje bieslook
2 handjes sla

Saus:

4 el mayonaise
1 el tomatenketchup
1/2 el gembersiroop
2 el sherry
zout & peper



Doen:

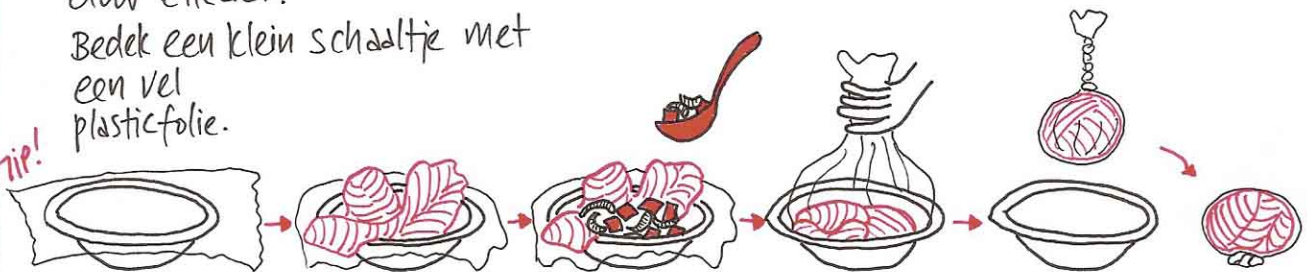
Ontvel de tomaat (in kruisen & even onderdompelen in kokend water), verwijder de pitjes en snij in hele kleine blokjes. Snipper het sjalotje.

Roer de mayonaise, ketchup, sherry en gembersiroop door elkaar tot een sausje. Breng op smaak met peper, zout en een kneepje citroensap.

Doe 3 flinke eetlepels van deze saus in een kom, samen met de garnalen, tomaat en sjalot. Knip de bieslook erboven en schep alles door elkaar.

Bedek een klein schaaltje met een vel plasticfolie.

Tip!



Beleg het schaaltje met 1/4 deel van de gerookte zalm en laat de zalm iets overhangen. Schep 1/4 deel van het garnalenmengsel erin. Vouw de zalm eroverheen. Pak de folie op en draai strak op tot een bolletje.

Maak er zo nog 3 en bewaar ze tot gebruik (omgekeerd) in de koelkast.

Serveren:

Verdeel wat sla over 4 bordjes. Haal de buideltjes uit de folie en leg ze met de mooie kant boven op de sla. Verdun de overgebleven saus met een extra scheutje sherry. Schep de saus in een mooi lijntje langs het bord. Garneer met een mooi gedraaid dun schijfje citroen en een sprietje bieslook

Garnalen-allergie?

Alternatief: ansjovis...

... en kappertjes

Tip!