

Gerookte zalm van Arijs:

Je kan de gerookte zalm serveren op een toastje met gehakte uitjes, gehakte peterselie, citroen, peper van de molen en eventueel wat mierikswortelsaus.



Wrap van gerookte zalm met kruidenkaas:

Wraps zijn Mexicaanse pannenkoeken, ze noemen dat "tortilla's soms taco's", je kan ze vullen met allerlei visvullingen. Vandaag met gerookte zalm en kruidenkaas. Leg de wrap open, besmeer met kruidenkaas, schik er de gerookte zalm over, wat peper van de molen, je kan gesnipperde ajuin, wat kervelpluksels en enkele druppels citroensap toevoegen naar wens, rol op tot een rol (tracht om op te spannen) en snij hier kleine sneetjes van. Steek er een prikker door.



Gerookte zalmousse

Smelt 2 voorgeweekte blaadjes gelatine in 2 dl warme wittewijnsaus van Arijs, en laat afkoelen tot nappeer dikte. Pureer 200 gr gerookte zalm in de blender en voeg de vissaus toe. Klop 3 dl room (40%) op en spatel voorzichtig onder de massa samen met enkele druppels limoensap, limoenrasp en peper van de molen, let op met zout, de zalm heeft reeds zout. Laat opstijven in de koelkast. Serveer op een hapjeslepel of een toastje en werk af met groene kruiden, zalmeitjes of Tzar caviar. Je kan ook een sneetje gerookte zalm vullen met de mousse als voorgerechtje en afwerken met zalmeitjes en dille.



Gazpacho met gerookte zalm

Voor de hedendaagse versie van Gazpacho ontvel en ontpit je 5 grote vleestomaten, schil je een halve komkommer en verwijder de zaadjes, pel een ajuin en twee teentjes look, pureer dit alles in de keukenrobot samen met 1 groene paprika zonder de zaadjes, 2 sneetjes wit brood, voeg 4 eetlepels Spaanse olijfolie koude persing toe en het sap van een halve citroen. Breng op smaak met zout en tabasco. Een mooiere rode kleur kan je bekomen door toevoeging van tomatenpuree. Zeer koud opdienen, strooi er gerookte zalmsnippers over.



Receptjes: