Zalm met pancetta

Nodig: Olijfolie, pancetta, ajuin, look, rozemarijnolie (Olicatessen Romero), rozemarijn, basilicum, visfumet van Arijs, room, peper, zeezout, limoen,

Maak eerst de saus: versnipper de pancetta, de look en de ajuin, bak de pancetta aan in de olijfolie en de rozemarijnolie, voeg ajuin, rozemarijn en look toe laat blond kleuren, blus met visfumet van Arijs laat even inkoken, voeg room toe en laat weer inkoken, voeg de gesnipperde basilicum toe en breng op smaak. Pocheer de zalm ondertussen in visfumet van Arijs.

Coquilles met vanillevinaigrette en salie

Nodig: 2 dl Notenolie, 1dl rijstazijn (Mizkan rood etiket), 1 tl gesnipperde look, 1 tl gesnipperde salie, 1vanillestok, peper en zeezout, limoen, visfumet van Arijs, viseitjes

Maak eerst de vinaigrette: mix look en salie met notenolie, vanillemerg en rijstazijn, breng op smaak. Pocheer de coquilles in visfumet van Arijs, schik ze op een bordje, besprenkel met de vinaigrette en werk af met de viseitjes.

Mousse van gerookte zalm en asperges

Nodig: 500 gr asperges, 100 gr kruidenkaas, 200 gr gerookte zalm 1 tl gesnipperde bieslook, peper, zeezout, limoensap, veldsla, gemalen koffie.

Stoom de asperges gaar, mix de asperges met de gerookte zalm en alle ingrediënten, breng op smaak, maak er een lepelhapje van, werk af met een blaadje veldsla en een ietsje gemalen koffie.