

MODULE IT - BEREIDINGSBLAD VOOR RECEPTEN

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Porties: 10

Naam recept: Zalm met suiker

Beschrijving:

In dit recept wordt de suikergezouten zalm geserveerd met een mosterd-dille dressing, Rosolli salade (typisch voor Seinäjoki, Finland), flatbread met champignonzout en gemarineerde rode ui, en tot slot een groene smoothie.



Ingrediënten			Verwerkingsfasen
Eenheid van maatregel	Hoeveelheid		
MET SUIKER GEZOUTEN ZALM			<p>MET SUIKER GEZOUTEN ZALM</p> <ul style="list-style-type: none"> Meng zout, suiker en citroenschil. Doe het zoutmengsel op de bodem van de schaal en leg de zalmfilet erop. Doe de rest van het zoutmengsel bovenop de zalmfilet en leg het mengsel ook op de zijkant van de vis. Laat minstens 13 uur in de nacht grazen. Spoel de vis af met koud water en droog hem met keukenpapier. Snijd in plakjes.
Zalmfilets zonder huid	kg	0,5	
Zout	kg	0,1	
Suiker	kg	0,1	
Geraspte schil van 1 citroen			
MOSTERD-DILLE DRESSING			
Suiker	ml	30	
Dijon mosterd	ml	45	
Witte wijnazijn	ml	30	
Koolzaadolie	dl	1,5	
Theelepelt zout	ml	2,5	
Zwarte peper	ml	2	
Gehakte dille	ml	30	
ROSOLLI			<p>MOSTERD-DILLE DRESSING</p> <ul style="list-style-type: none"> Voeg suiker, mosterd, zout, azijn en zwarte peper toe aan de kom van een mixer. Mix tot een gladde massa. Voeg de olie toe en meng tot een gladde massa. - Voeg dan de gehakte dille toe. <p>ROSOLLI</p> <ul style="list-style-type: none"> Kook de aardappelen, wortelen en bieten. Schil de rode bieten en de ui. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd alle groenten in gelijke blokjes en doe ze in een kom. Breng licht op smaak met zout en peper. Roer voorzichtig. Laat de rosollin afkoelen. Klop de slagroom van de saus tot een los schuim en breng op smaak met azijn en suiker. Kleur de
Gekookte aardappelen	kg	0,15	
Gekookte wortelen	kg	0,15	
Gekookte of ingemaakte bieten	kg	0,15	
Augurk	kg	0,05	
Ui	kg	0,05	
Zure appel	kg	0,05	
Witte peper, zout			
Saus:			
Slagroom	kg	0,1-0,15	



Azijn	kg	0,005
Suiker naar smaak	kg	0,005
Bietenbouillon		
FLATBREAD		
Aardappelpuree	kg	0,3
Zout	kg	0,005
Ei	cpl	1
Gerst- of tarwemeel	kg	0,12 - 0,18
Gesmolten boter	kg	0,05
SALAD MET ROEMEN		
Gepekeld of ingeblikt champignons, brunoise	kg	0,5
Ui, brunoise	kg	0,05
Zure room	kg	0,2
Zout naar smaak		
Zwarte peper		
Bieslook		
GEMARINEERDE RODE UI		
Rode ui	kg	0,15
Suiker	kg	0,05
Zout	kg	0,01
Rode wijnazijn	kg	0,05
Olie	kg	0,2
Zwarte peper		
GROENE SMOOTHIE		
Avocado	cpl	1
Komkommer	kg	0,05
Groene appel	kg	0,1
Citroensap	kg	0,05
Geraspte gember	kg	0,005
Appelsap	kg	0,2
Honing naar smaak		

saus
met bietenbouillon.

- Serveer de saus apart.

FLATBREAD

- Bereid aardappelpuree voor.
- Verwarm de oven voor op 275°.
- Knead het zout, de eieren en de bloem door de koude aardappelpuree. Knead net genoeg om het deeg te maken
Voelt zacht genoeg aan om uit te smeren, maak het niet plakkerig.
- Spreid uit op een bakplaat en prik in met een vork, bak ongeveer 8 minuten in het midden van de oven tot er donkere vlekken op het oppervlak verschijnen.
- Bestrijk het brood met boter.

SALAD MET ROEMEN

- Week de paddenstoelen in koud water om overtollig zout te verwijderen.
- Laat de champignons goed uitlekken en snijd ze in blokjes.
- Snipper de ui.
- Klop de zure room op.
- Hak de bieslook fijn.
- Meng alle ingrediënten.
- Kruid de salade en controleer de smaak.

GEMARINEERDE RODE UI

- Meng suiker, zout, rode wijnazijn, olie en gemalen zwarte peper door elkaar.
- Snijd de rode ui in dunne plakjes en voeg toe aan de bouillon, laat op smaak komen, bij voorkeur een nacht in de kast.

GROENE SMOOTHIE

- Schil de appel en snijd hem in stukjes.
- Splits de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit met een lepel.
- Snijd de komkommer fijn.
- Schil de gember en rasp hem.
- Doe de ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa.
- Controleer de smaak.





Kooktijd: Zalm n.v.t. Rosolli 1h Flatbread 10-15 min	Bereidings- en kookmateriaal: <ul style="list-style-type: none">• Rasp• Kom• Container
Bereidingstijd: Zalm 30 min (+ tot minstens 13u gezouten) Mosterd-dille dressing 20 min Rosolli 1u Flatbread 45 min Champignonsalade 30 min Gemarineerde rode ui 20 min Groene smoothie 30 min	<ul style="list-style-type: none">• Mengpaneel• Snijplank• Mes• Vee• Schiller• Schep• Klopper• Borstel• Bakplaat• Vork• Vergiet• Schiller• Lepel• Mes• Rasp• Blender
Aanbevolen individuele hoeveelheid: N.v.t.	Variaties: N.v.t.

