



Recept van Wijnand van Eijck

Gerookte zalm met Grissini's en hoisin vinaigrette

Als amuse of bij de borrel.

Benodigheden:

- 1 pakje Grissini's
- 2 dl rode wijn azijn
- 1 dl lichte soja saus
- 1,5 dl sesamolie
- 1 dl gembersiroop
- 1,5 dl hoisin saus
- 6 eetlepels Chinese chilisaus
- 50 gr verse gember
- Roquette sla
- Gerookte zalm

Aan de slag!

Stap 1

Meng de rode wijnazijn, sojasaus, sesamolie, gembersiroop, hoisin saus en chilisaus door elkaar. Snijd de verse gember zonder schil zeer fijn.

Stap 2

Wikkel de plakken gerookte zalm om de grissini's en zorg dat er een klein stukje onbedekt blijft.

Stap 3

Zet een schaalje hoisin vinaigrette op het bord. Maak de roquette sla aan met wat hoisin vinaigrette, leg een beetje salade op het bord en zet de omwikkelde stengels met zalm hier omheen.

Geniet ervan!

