



Recept van Wim de Jong

Rillette van zalm met verse bieslook

Voorgerecht of lekker bij de borrel.

Benodigdheden voor vier personen:

- 350 gr verse zalm
- 50 gr gerookte zalm
- 1 eigeel
- 2 el olijfolie (extra vierge)
- 5 druppels citroensap
- 50 gr boter
- Peper en zout naar smaak
- 2 el crème fraîche
- ½ bos bieslook

Aan de slag!

Stap 1

Kook de grote stukken zalm in kokend water met zout tot deze roze van binnen is (ongeveer 4 minuten). Leg de zalm op een bord en laat afkoelen. Als de zalm afgekoeld is, druk met de duim en wijsvinger de lamellen uit elkaar.

Stap 2

Snijd de gerookte zalm in kleine blokjes en vermeng deze met de gekookte zalm. Snijd de bieslook en voeg deze aan het zalmmengsel toe.

Stap 3

Neem het eigeel en voeg de citroensap, peper en zout toe, klop dit los en voeg heel langzaam de olijfolie toe terwijl je blijft kloppen tot deze begint te binden (mayonaise). Voeg de crème fraîche en de bieslook toe en roer het geheel glad.

Stap 4

Smelt de boter. Vermeng het zalmmengsel en de mayonaise en giet de gesmolten boter toe tot het een mooie homogene massa is. Zet de rillette even in de koelkast om op te stijven.

Eet smakelijk!

