

RECEPT VAN DE MAAND

JANUARI

KOUD GEROOKTE ZALM, KLETSKOP, CRÈME VAN GEKOOKTE EIDOOIER EN GEKOOKTE ZUURKOOL

WIJN: ALLEGRANZA CHARDONNAY

RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

300 gr koud gerookte zalm,
in plakjes
12 eieren, gekookt
300 gr zuurkool
kletsoppen, even groot

VOOR DE EIDOOIER CRÈME:

12 gekookte eidooier
50 gr roomboter
nootmuskaat
peper en zout

VOOR DE GARNERING:

Verse dille

VOOR DE ZUURKOOL:

300 gr zuurkool
1 ui
3 laurierblaadjes
6 kruidnagels
30 cl Allegranza Chardonnay
30 cl water
snuf zout
150 gr roomboter

BEREIDING

DE EIDOOIER CRÈME:

Druk de eidooiers door een bolzeef. Zorg dat de roomboter zacht, maar niet gesmolten is. Meng met de eidooier en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet weg om op smaak te komen.

DE ZUURKOOL:

Schil de ui en prik de laurierblaadjes met de kruidnagels aan de ui. Leg de ui in het midden van de pan zuurkool. Voeg het water, roomboter en de wijn toe. Kook de zuurkool lang, tot 4 uur op lage temperatuur. Tegen de kook aan, met de deksel op de pan. Giet af en laat afkoelen. Snijd dan fijn.

Leg een bedje van zuurkool op een bordje. Schep een bolletje eidooier crème in het midden van de zuurkool. Leg daarom heen plakjes zalm.

Steek een kletsop in het bolletje eidooier crème. Garneer af met takjes dille.

Serveer met een licht gekoeld glas Allegranza Chardonnay, sante!

Prosit!

Ab Tamis, chef kok van de Wijnproevers.

