

Ingrediënten voor 4 personen

75 g amandelschaafsel 75g
poedersuiker 2 middelgrote
eieren ½ tube Dr. Oetker rode
kleurstofstift Voor de vulling: 115
g gerookte zalm 140 g Boursin
kaas, op kamertemperatuur 2 el
citroensap Zwarte peper naar
smaak Voor de afwerking: Verse
dille Verse bieslook

Tijd: > 1 uur
Keuken: Wereld
Gang: Amuse
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Macarons met gerookte zalm

Amuse van Karin

Hulpmiddelen

Bakpapier spuitzak staafmixer

Bereidingswijze

Teken 20 rondjes van 3 cm doorsnede met een zwarte stift op 1 stuk bakpapier. Leg het bakpapier met de getekende kant naar onderen. De rondjes zijn dan nog zichtbaar, maar het beslag komt niet in aanraking met de stift. Doe het amandelschaafsel in de keukenmachine en maal tot fijn poeder. Voeg ondertussen in 3 delen de poedersuiker toe. Splits de eieren. Weeg 27 g eiwit af en doe de eiwitten in twee vetvrije kommen. Meng de kleurstof met 1 deel van het eiwit, roer goed en voeg het gekleurde eiwit ongeslagen aan het amandelmeel toe. Meng tot je een dik beslag hebt. Voeg 1/3 van het schuim toe aan het amandelbeslag en meng tot een geheel. Spatel de rest van het eiwitschuim er luchtig door tot je een licht taai' beslag hebt dat aan je spatel blijft hangen. Doe het beslag in de spuitzak met gladde spuitmond. Spuit 20 rondjes van 3 cm doorsnee op het bakpapier beklede bakplaten. Tik de bakplaten voorzichtig op het werkblad, zodat de grotere luchtbellen uit het beslag kunnen ontsnappen. Laat de ongebakken macarons minimaal 45 min. onafgedekt op het werkblad staan, zodat het beslag een dun huidje' krijgt. Verwarm de oven voor op 150 °C (bij voorkeur onder- en bovenwarmte in plaats van hetelucht). Bak de macarons in ca. 20 min. krokant en gaar in de oven. Zet na 10 min. bakken de ovendeur 5 sec. open. Hiermee haal je de grootste hitte en vocht weg en voorkom je dat de suikers gaan karamelliseren. Na 5 min. herhaal je het openen van de oven nog een keer. Neem de macarons na de totale baktijd van 20 min. uit de oven en laat afkoelen. Maak nu de vulling: doe de gerookte zalm, Boursin en citroensap in de blender en mix tot een homogene massa. Kruid naar smaak met peper en voeg eventueel nog wat fijngehakte bieslook en dille toe. Schep de vulling in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Spuit een mooi roosje vulling op de onderste macaronhelft. Druk er de bovenste macaronhelft op. Werk af met fijngehakte bieslook en dille.



