

Ingrediënten voor 15 personen

Voor een vorm van 1 liter: halve zijde gerookte zalm (liefst gesneden) 0.5 liter room (pati creme is het mooist) visfond 6 blaadjes witte gelatine peper uit de molen bieslook (vers)

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Zacht en romig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

zalmterriner

Makkelijk te maken zalmterriner, zeer geschikt voor zomerse buffetten en picknick's

Hulpmiddelen

Cakeblik van een liter (groter kan ook wel)

Vorbereiding

Spoel het blik om en bekleed het met vershoudfolie. Bekleed dit weer met dunne plakken gerookte zalm rondom. Hak de bieslook fijn

Bereidingswijze

Week de blaadjes gelatine in koud water, houd nog wat plakjes zalm apart. Pureer de rest van de zalm met een blender en voeg hier geleidelijk de room aan toe. Verwarm nu 5 eetlepels visfond in een pannetje, laat ietsje afkoelen (mag niet meer koken) en los hier de gelatine in op. Roer de fond door het zalm/room mengsel, roer de bieslook er ook bij door. Maak op smaak met peper uit de molen. Stort de room in het blik, aandrukken (voorzichtig) en dek af met plakjes gerookte zalm. Zet weg in de koeling voor ongeveer 3 uur.

Serveertips

Stort de terriner en snijd deze in niet te dikke plakken. Garneer met tomaat en citroen. Meennemen op picknick? Stort de terriner, leg rondom mooie slabladeren (lollo biondo en frisee bijvoorbeeld) en garneer met tomaat en citroen.