



Wilde gerookte zalm, zoetzure uiensalsa en krokant van aardappel

Wilde zalm
Peper en zeezout
Olijfolie

Rookoven
Houtsnippers

De zalm portioneren en op smaak brengen, eerst de olijfolie op de zalm dan zeezout.
Roken in de BGE. En na garen in de oven. De zalm dient rosé te blijven.

Aardappelkaantjes

1 aardappel
Zonnebloemolie

Snij de aardappel in fijne brunoise en spoel deze af in een bolzeef, en maak de
brunoise droog.

Bak de kaantjes krokant in zonnebloemolie.

Zoetzure uiensalsa

3 uien
100 gr suiker
1 dl azijn
1 dl zonnebloemolie
Peper en zout naar smaak

De uien zeer fijn snijden, vermengen met de rest van de ingrediënten en op smaak
brengen. 15 minuten door laten trekken.

Opmaken als op de foto.