

Rillettes van zalm

Ingrediënten:

200 gr. Zalmfilet
100 gr. Gerookte zalm
1 eetl. Citroensap

Toastjes om op te serveren

2 liter Kokend hete bouillon
100 ml. Room
Zout en Peper

Tupperware:

Chef's Snijplank
Quickshaker
Siliconen Spatel
BB Mixerkom 3,5L
BB Vergiet

Keukenmes
Quick Chef
Koksmaatje
BB Mini Mixerkom



Bereiding:

1. Leg de stukken vis in het BB Vergiet en zet dit dan in de BB Mixerkom 3,5L.
2. Giet de (kokend hete) bouillon erbij.
3. Plaats de Spatrand met het kleine deksel van de BB Mini Mixerkom erop en laat het geheel gedurende 15 min. Pocheren.
4. De vis uit laten lekken, het vel en de graten verwijderen en alles in de Quick Chef doen (met mes).
5. De gerookte zalm in repen snijden.

Rillettes maken:

6. Alle ingrediënten een voor een in de Quick Chef doen. Alles goed mixen, maar niet tot moes slaan.
7. Op smaak afmaken met peper en/of zout en gedurende tenminste 1 uur afgedekt in de koelkast plaatsen alvorens het op toastjes te serveren.

TIP:

U kunt ook Rillettes van "Zeevruchten" maken: vervang de gepocheerde zalm door een blikje krab en een blikje tonijn.

In plaats van de BB kom en vergiet kunt u ook het serveerwonder gebruiken!

Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com