

ZALMTERRINE:

Benodigdheden:

500g verse zalm, 200g gerookte zalm, 3 eieren, 250ml room, peper en zout, 2 soeplepels gehakte peterselie (turbochef)

Werkwijze :

Doe alles behalve de gerookte zalm in de extrachef en mix fijn. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C heteluchtoven. Neem de ultrapro terrine en giet de helft van het mengsel erin. Doe hierop een laagje gerookte zalm en giet de rest van het mengsel erop en dek weer af met een laagje gerookte zalm. Doe het deksel op de terrine en zet met een warmwater gevulde ovenschaal in de oven. Bak de terrine ongeveer 45min en doe dan het deksel eraf en bak nog 5minuten verder. Laat dan de terrine afkoelen en zet hem weg in de koelkast tot juist voor het serveren. Snij met het broodmes of tomatenmes schijven van ongeveer 1 tot anderhalve centimeter van de terrine en serveer op een mooi bordje met een coulis van peterselie. Deze maak je door wat extra peterselie even te koken samen met een koffielepel bicarbonaatzout en dan het water ervan af te gieten en kort samen te mixen in de turbochef met wat olijfolie.

Dit kan je dan afwerken met een slaatje naar keuze en presenteren aan je gasten.