

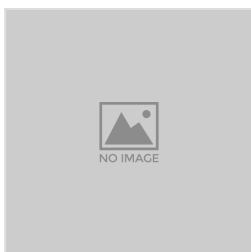
## DUO ZALM MET ZWARTE KNOFLOOKMAYONAISE



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot  
1000g



Bresc Gepelde  
knoflookteentjes 1000g



Bresc Zwarte  
knoflookpuree 325g

### INGREDIËNTEN

10

#### Voor de zalmtartaar

- 1000 g zalmfilet
- limoensap
- peper en zout

#### Voor de knoflookmayonaise

- 250 g Griekse yoghurt
- 100 g eiwit
- 50 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 25 g xantana
- 15 dl neutrale olijfolie
- 3 st limoen (sap)

#### Voor het zoetzuur

- 875 g suiker
- 100 g zout
- 20 dl azijn
- 140 cl water
- 50 g korianderzaad
- 13 st Bresc Gepelde knoflookteentjes
- 10 st laurierblaadjes
- 10 st kruidnagels

#### Voor de chutney

- 500 g brunoise komkommer
- 250 g brunoise augurk
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 125 g geleisuiker
- 3 cl olie
- 30 st sinaasappelzestes
  
- 25 st bundelzwammen
- 13 st radijsjes
- 3 st rettich

## BEREIDINGSWIJZE

Snijd de zalmfilet in 12 stukken, hak 2 porties tot fijne tartaar en kruid met peper, zout en een beetje limoensap.

Bak de rest van de porties zalm op de velkant in een scheutje hete olie mi-cuit, draai om, voeg een klontje roomboter toe en laat rusten. Draai voor de mayonaise de genoemde ingrediënten in de blender tot een mayonaise en breng eventueel verder op smaak. Meng de ingrediënten voor het zoetzuur, breng snel aan de kook, laat direct afkoelen en zeef. Maak alle groenten schoon, snijd in dunne plakjes en giet er het zoetzuur over. Laat een uurtje marinieren. Zweet voor de chutney de sjalot aan in een beetje olie, voeg de komkommer, augurk, zestes en geleisuiker toe en laat 5 minuten doorkoken. Kruid met peper en zout en laat afkoelen. Serveer de lauwwarme zalm met een quenelle tartaar op het bord en garneer met een paar strepen van de mayonaise, de chutney en de zoetzure groenten.