

GEPEKELDE ZALM MET KRUIDEN HANGOP



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Basilicumpuree
450g



Bresc Harissa kruidenmix
450g



Bresc Korianderpuree
450g

INGREDIËNTEN

10

- 10 st little gem
- 8 st bietjes, gekookt
- 8 st tomaten
- 3 st rode ui
- 1250 g zalmfilet met vel
- 750 g yoghurt
- 190 g Bresc Harissa
- 100 g zeezout
- 100 g mosterd
- 75 g amandelschaafsel
- 65 g bruine suiker
- 25 g Bresc Korianderpuree
- 25 g Bresc Basilicumpuree
- 1 bs peterselie
- 1 bs dille
- 1 bs dragon
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Hang de yoghurt in een doek, op een zeef boven een bekken. Laat het vocht van de yoghurt twee dagen in de koelkast eruit lopen. Pureer de bieten met de tomaat en de harissa met wat peper en zout en leg de zalm erin. Trek het vacuüm en marineer voor 24 uur. Haal de zalm uit de marinade, spoel af en dep droog. Smeer het in met de mosterd en een deel van de harissa. Was, droog en hak de kruiden. Bestrooi de zalm met de $\frac{3}{4}$ van de gehakte kruiden. Trek vacuüm en leg weg voor een nachtje. Verwarm de barbecue tot 175°C. Meng de basilicum- en korianderpuree en de rest van de kruiden door de hangop. Breng het op smaak met peper en zout. Bruineer de amandelschaafsel flink in een droge koekenpan en zout iets na. Snijd de little gem in vieren. Laat een stuk van het stronkje zitten zodat ze vast blijven zitten. Gril ze in 8 tot 10 minuten op de barbecue en strooi er wat zout en peper over. Trancheer strakke plakken van de zalm. Maak het gerecht op met de sla, hangop en wat extra harissa en amandelschaafsel.