



## Workshop voorgerecht

### Verse zalm met oriëntaalse groente, wortel-wasabicrème en een soja- marshmallow

**Ingrediënten: 10 pers.**

#### **Zalm:**

1 kg verse zalm (voor tartaar en branden)  
3 eetlepels kikkoman                      2 eetlepels olijfolie  
Zout en peper                                      1 lepel confit van sjalot

#### **Voor de marshmallow:**

70gr sojasaus                                      1/2 eetlepel glucose  
5 blaadjes gelatine                              150 gr eiwit  
50 gr suiker

#### **Wortel-wasabicrème**

1 kleine winterpeen(geschild en in kleine stukjes gesneden)

30 gr zachte boter  
2 gr wasabi-creme  
Zout

#### **Oriëntaalse groente:**

1 courgette (alleen de schil met wat vruchtvlees)  
1 eetlepel soja                                      2 rode paprika's zonder schil  
1 eetlepel groentebouillon                      (100 gr taugé)

#### **Hijikigel:**

150 gr hijiki

#### **Hoisin vinaigrette:**

0,5 dl hoisin  
0,2 dl mirin  
0,3 dl zonnebloemolie  
Meng alles samen tot een gebonden vinaigrette.

#### **Verder:**

1 rettich, shiso purper, dille

#### **Bereidingswijze in volgorde**

#### **Zalm:**

Brand de zalm tranches gelijkmatig en snel rondom met een gasbrander, zodat de buitenkant geroosterd is en de binnenkant nog mooi rauw.

Maak van de rest van de zalm een tartaar en breng op smaak met de kikkoman, de sjalotconfit, olijfolie, zout en peper.

Verdeel deze kleine tartaartjes en bewaar koel. 1 p.p.

#### **Marshmallows**

Week de gelatine in voldoende water van tevoren. Verwarm de soja en glucosestroop kort op het vuur. Knijp de geweekte gelatine en los deze op in het warme vocht. Klop het eiwit met de suiker stijf in de KitchenAid op en koel de warme sojamarinade kort op ijswater, goed roeren en niet hangend laten worden! Voeg nu het sojamengsel (het moet schenkbaar zijn) geleidelijk bij het kloppende eiwit. Het moet een homogene massa worden.

Klop dit geheel kort, +/- 30 seconden. Stort het sojamengsel in een diepe bak en strijk deze snel glad met behulp van een paletmes.

**Wortel-wasabicreme**

Kook de stukjes winterpeen in water totdat deze gaar zijn. Blender dit geheel samen met de boter, wasabicrème en snufje zout en haal de wortel-crème door een zeef zodat je een fijne zalf krijgt. Doe de wortel-crème in een spuitzak en bewaar deze koel.

**Oriëntaalse groente**

Snij de courgette in Chinese ruitjes. Druk met behulp van een klein rond stekertje, kleine rondjes uit de paprika. Bak de groente kort in een koekenpan en blus deze af met de soja en de groentebouillon. Doe de gebakken groente in een kom en bewaar deze koel.

**Hijikigel:**

Doe de hijiki in een kleine handblender en blender deze fijn. Doe de hijikigel nu in een spuitzak.

**Dresseren:** Doe dit samen met de kookinstructeur.