

Zalm met frisse espuma van ei

Ingrediënten:

Espuma van ei:

eiertikker
6 st eieren
100 gr room
boter
100 gr Griekse yoghurt 10%
zeste van limoen
peper
zout
kidde
patronen

Eierschalen:

herbruikbare
eierschalen

Vulling:

50 gr gerookte zalm

Afwerking:

bieslook
foreleitjes

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Espuma van ei:

Verwijder de doppen van de eieren met een eiertikker en zorg dat het onderste deel heel blijft. Giet de inhoud van de eieren in een mengbeker. Bewaar de eierschalen om, na reinigen, te kunnen gebruiken voor de opmaak.

Voeg de room toe aan de eieren en klop met een snufje peper en zout los.

Smelt met een mespunt boter (in een steelpannetje op LAAG vuur) en verwarm het eimengsel tot gaar, maar nog vloeibaar roerei. (scrambled eggs)

Laat min. 15 min afkoelen en meng vervolgens de Griekse yoghurt door het ei-massa. Breng voorzichtig op smaak met (1 theelepel) ragfijne zestes van limoen. Blender de massa met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Zeef de massa door een fijne bolzeef en breng over in een kidde. Belucht met 1 patroon en bewaar in koeling.

Eierschalen:

Reinig de lege eierschalen door enkele minuten in water te koken. Vul aan met herbruikbare eierschalen. Verwijder na afkoelen de vliesjes in de schaal.

Zalmvulling:

Snijd de gerookte zalm in 2 mm fijne brunoise.

Afwerking:

Vul 10 eierschalen met een bodem gerookte zalm. Vul af met de espuma uit de kidde. Garneer met wat bieslook snippers en enkele foreleitjes.

Kleine theelepel en (kunststof) eiertray

Presentatie:

Presenteer de gevulde eieren door uit te delen vanuit een eiertray.

