

# Duet van gerookte zalm en gerookte eendenborst

## Ingrediënten:

### Zalm:

200 gr gerookte zalm aan stuk

### Marinade:

1 el sushi azijn

1 el mirin

½ el Japanse miso (donker)

½ st citroen

## Bereidingswijze:

### Zalm:

Snijd de gerookte zalm in brunoise (5 mm) en bewaar afgedekt in de koeling.

Marineer de zalm ± 15 minuten voor het uitserveren in de marinade.

### Eendenborst:

200 gr gerookte eendenborst

10 cm komkommer

0,6 dl balsamico azijn (wit)

40 gr honing

1 dl kippenbouillon

takje tijm

### Eendenborst

Snijd de gerookte eendenborst brunoise (5 mm) en bewaar afgedekt in de koeling.

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise (5 mm). Bewaar afgedekt in de koeling.

Kook de balsamico azijn, de honing, de kippenbouillon en een takje tijm in tot de helft.

Zeef de marinade en doe hierin de gesneden eendenborst.

### Tramezzini-broodje:

5 pl Tramezzini-brood

2 st teentjes knoflook

½ dl olijfolie

### Tramezzini-broodje:

Haal de korstjes van het brood en snijd in 4-kantjes.

Pureer de klein gesneden knoflookteentjes in de olijfolie.

Smeer de 4-kantjes in met knoflookolie en laat bruneren onder de salamander.

### Wasabi-mayonaise:

½ tl wasabi (tube)

3 el mayonaise (van amuse)

½ el sushi-azijn

1 tl sojasaus (donker)

1 st kleine spuitzak

### Wasabi-mayonaise:

Meng voor de wasabi-mayonaise de wasabi, mayonaise (van de amuse), sushi-azijn, sojasaus. Doe in een kleine spuitzak.

### Crumble:

25 gr boter

25 gr kristalsuiker

25 gr bloem

zout

### Crumble:

Meng de zachte boter met de suiker. Zeef de bloem en meng door het boter/suikermengsel. Doe er een snufje zout op en kneed tot kruimel.

Leg bakpapier op een bakplaat en verspreid daar het kruimeldeeg op.

Bak in 12 tot 15 minuten in de oven op 150°C graden totdat het begint te kleuren.

Laat afkoelen en verkrumel.

### Indekken:

Drie-vakbord met kleine mes en vork.

### Afwerking:

2 st kroepoek (udan)

2 el sesamzaadjes (wit)

2 el mayonaise (van amuse)

2 tl truffeltapanade

1 st kleine spuitzak

### Afwerking:

- Meng komkommer met eendenborst.

- Frituur (180°C) kroepoek udan goudgeel in de frituur van het kookfornuis, laat uitlekken op keukenpapier en breek in 10 stukken.

- Rooster sesamzaad kort in een droge pan.

- Meng voor de truffelmayonaise de tapanade en mayonaise (van de amuse) en doe de massa in een kleine spuitzak.

### Presentatie:

20 gr veldsla

sesamzaadjes (zwart)

### Presentatie:

Leg met behulp van een steker (Ø 4 cm) de gemarineerde zalm in het linker vakje.

Spuit toefje wasabi mayonaise erop, bestrooi met wat crumble en leg kroepoekje ernaast.



Leg enkele blaadjes veldsla in het rechtervakje en leg hierop het eendenborst/komkommer mengsel. Spuit hierop een toefje truffelmayonaise. Bestrooi met het witte en zwarte sesamzaad.

Leg in het middenvak twee 4-kantjes casinobroodjes.