

Forel met Wodkadressing

Ingrediënten:

Dressing:

35 gr	sjalot
1 dl	zonnebloemolie
½ dl	witte wijnazijn
½ dl	wodka
40 gr	honing
1 tl	mosterd
40 gr	crème fraîche
	peper en zout

Forel:

600 gr	gefileerde forel
1 kg	appel (Renet)
100 gr	rode biet
	sushi azijn

Afwerking:

dille (vers)
boter

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Dressing:

Snipper de sjalot. Blender olie, azijn, wodka, honing, mosterd en de sjalot snippers tot de sjalot snippers gepureerd zijn. Voeg de crème fraîche toe en breng de dressing op smaak met peper en zout. Maak de dressing eventueel iets zachter met wat honing. Verdeel de dressing in 2 porties.

Forel:

Snijd de forelfilets julienne (1 x 1 cm h x b). Schil en snijd de appels julienne (1 x 1 cm h x b). Marineer de forel in de ene helft van de dressing en de appels in de andere helft van de dressing.

Schil en snijd de rode biet in kleine blokjes 5 x 5 mm. Marineer de bietenblokjes in sushi azijn.

Afwerking:

- Snijd de dille fijn.
- Zeef de forel. Leg een vel bakpapier op een ovenplaat en strijk deze ruim in met boter. Leg daarop de reepjes forel en gaar de forel glazig onder de salamander en laat afkoelen.

Groot achtkantig wit bord met klein visbestek.

Presentatie:

Verdeel de appelreepjes over de borden en leg daarop de reepjes forel. Leg hier een takje dille op. Besprenkel het geheel met wat peper en zout en nappeer met de dressing. Garneer met blokjes rode biet en fijngesneden dille.

