

carpaccio van zalm en gin

ingrediënten

500 gram zalmfilet, zonder vel
60 ml. gin
120 ml. tonic
2 limoenen
zout en peper
50 gram panko
1 gezouten ingelegde citroen
chips met zout
arachideolie

werkwijze

- zout en peper de zalmfilet
- rasp de limoenschil over de zalm
- knijp het sap uit de limoen over de zalm

- meng de gin en tonic
- besprenkel dit over de zalm
- dek de zalm af met folie en laat 24 uur marineren in de koeling

- leg de gezouten citroen in de vriezer

- maak de chips fijn en bewaar in een afgesloten bakje (eventueel met siliconenkorrels)
- frituur de panko in de arachideolie goudgeel
- laat uitlekken op keukenpapier
- meng de afgekoelde panko met de chips (verhouding 5/1)
- rasp er wat schil van de citroen bij

- dep de gemarineerde zalm droog met papier
- snijd in tranches

Werk à la minute af met het citroenkruim.