

Zalmtaartje met puylinzen en Cantina di Soave Duca del Frassino

De Soave Classico van de cantina uit het gelijknamige Noord-Italiaanse stadje is een wijn die we al veel eerder in huis wilden hebben omdat hij zo goed bij ons past.

Ambachtelijk gemaakte wijn (handgeplukt, voorzichtig geperst), die door de afgewogen combinatie van kwaliteit en prijs, goede wijn voor iedereen bereikbaar maakt. Een elegante, soepele Soave met in geur en smaak de heerlijke tonen van wit vruchtvlees, zoals appel en peer.

Ineens zijn we allemaal kenners van mooie Soave! Ook een heerlijke wijn gewoon voor op het terras.

Proefnotitie: 100% Garganega. Delicate geur. Wit fruit met iets van appel. Zachte en verfijnde smaak.



Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 2 uien
- 150 gr puy linzen
- 1 bouquet garni
- 1 bouillonblokje
- 3 el olijfolie
- 2 el witte wijn azijn
- 1 el mosterd
- Zeezout
- Zwarte peper
- 300 gr zalm
- 3 sjalotjes
- 3 kleine augurken
- 1 hardgekookt ei
- 1 el fijngehakte peterselie
- 1 el fijngehakte dragon
- Citroensap
- ½ sinaasappel
- 2 el sinaasappelsap

BEREIDING:

- Snipper de uien, was de linzen en doe ze samen in een pan. Voeg 3 x zoveel water en het bouquet garni toe. Kook dit 20-25 minuten tot dit gaar is. Laat de linzen uitlekken.
- Maak van 2 el olie, azijn, mosterd, zout en peper een vinaigrette en schenk 1/3 hiervan bij de nog warme linzen.
- Snij de zalm in kleine stukjes. Doe dit ook met de sjalotjes, augurken en het ei. Voeg dit samen met de dragon, peterselie en resterende vinaigrette aan de zalm toe en roer dit goed door elkaar.
- Voeg wat zout en citroensap toe en laat dit 30 minuten op een koude plek staan.
- Vul per portie een steekring voor 2/3 met de zalmtartaar, druk dit stevig aan.
- Leg er een laagje linzen op en druk dit ook stevig aan.
- Schil het oranje van de sinaasappel en snij in zeer dunne reepjes.
- Maak een dressing van het sinaasappelsap, de resterende olie, zout, peper en voeg daar de schilreepjes aan toe
- Serveer de tartaartjes met daarover en naast de dressing.