

Caipirinha-bbq-zalm



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

CAIPIRINHA-BBQ-ZALM

Verwijder de graat uit de zalm en wrijf de zalm in met de bbq-kruiden. Bestrooi de zalm dan gelijkmatig met zout en bruine suiker en besprenkel goed met Cachaca. Was de limoenen en sinaasappelen, snijd ze in stukken en pers uit boven de zalm. Verdeel de schillen over de zalm en zet het 12 – 14 uur in de koeling bij maximaal 2 °C. Aansluitend de zalm uit de marinade halen, droogdeppen en in flinterdunne plakken snijden.

GARNALEN, PAPAJA-GARNALEN-MAYO

Pel de garnalen en leg ze circa 1 uur in een marinade van de Dhofar-kruiden en bbq-kruiden. Bak het hierna kort op heet vuur in koolzaadolie en laat de garnalen dan afkoelen. Snijd vervolgens de helft van de garnalen klein. De rest van de garnalen wordt gebruikt voor de garnering. Schil, halveer en ontpit de papaja en snijd deze in kleine blokjes. Mix voor de mayonaise het eigeel met limoensap, mosterd en zout. Giet dan druppelsgewijs de olijfolie erbij en roer het goed door. Breng het mengsel op smaak met cayennepeper. Kook de kreeftenpasta op in de groentebouillon en laat het weer afkoelen. Roer de verse mayonaise met de kreeftenpasta tot een glad mengsel. Vervolgens de papajablokjes en garnalen toevoegen en in de koeling plaatsen.

VERSE ZUURKOOL

Breng de verse zuurkool op smaak met koolzaadolie, zeezout, bruine suiker en limoensiroop.

WILDE KRUIDEN-MATCHA-PESTO

Was de wilde kruiden en bewaar een aantal blaadjes voor de garnering. Meng de salade met het Matchapoeder, de pompoenpitten, olijfolie, pompoenpitolie en het zout.

SERVEERTIP

Pak een weckglas en vul deze eerst met zuurkool, hierop komt de garnalen-papaja-mayo en daarna de zalm. Voeg dan de Matcha-pesto toe. Garneer met de overige garnalen en salade.

EET SMAKELIJK!

CHEFS CULINAR

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

CAIPIRINHA-BBQ-ZALM

1,2 kg	zalm met huid
20 g	zwarte bbq-kruidenmix
5 g	grof zeezout
20 g	bruine rietsuiker
100 ml	Cachaca 51 40 %
200 g	limoenen
200 g	perssinaasappelen

GARNALEN, PAPAJA-GARNALEN-MAYO

800 g	garnalen
10 g	red Dhofar-kruidenmix
10 g	zwarte bbq-kruidenmix
30 ml	koolzaadolie
500 g	papaja's
50 g	eigeel
100 g	limoenen
10 g	middelscherpe mosterd
1 g	zeezoutvlokken
250 ml	milde olijfolie
1 g	cayennepeper
20 g	kreeftenpasta
10 ml	groentebouillon sous-vide

VERSE ZUURKOOL

350 g	zuurkool
30 ml	koolzaadolie
1 g	zeezoutvlokken
10 g	bruine rietsuiker
30 ml	limoensiroop

WILDE KRUIDEN-MATCHA-PESTO

50 g	wilde kruiden
10 g	Matchapoeder
20 g	pompoenpitten
100 ml	milde olijfolie
30 ml	pompoenpitolie
5 g	zeezoutvlokken

Voedingswaarden

(per portie à 270 gram)

Energie: 773 kcal / 3233 kJ

Vet: 60 gr

Koolhydraten: 13 gr

Eiwitten: 38,3 gr

