

Gevulde crêpes met

gerookte zalm en citroen-crème-fraîche



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

CRÊPEDEEG

Mix het meel, melk, zout en ei tot een glad mengsel. Giet het mengsel in een kom, dek af en zet het circa 30 minuten in de koeling. Smelt boter in een pan en zet klaar voor het maken van de crêpes. Giet een beetje boter in een hete pan en schenk het deegmengsel erin. Hierbij moet alleen een hele dunne laag aan de bodem van de pan hechten. Bak de crêpe tot deze goudgeel is en draai om. Laat de gebakken crêpes afkoelen.

GEROOKTE ZALM EN CITROEN-CRÈME-FRAÎCHE

Blancheer de bieslook kort en laat schrikken in ijswater. Met keukenpapier droogdeppen. Snijd de gerookte zalm in grove stukken. Was de citroen en rasp de schil. Vervolgens de citroen halveren en persen. Meng de crème fraîche met het citroensap en de citroenrasp en breng op smaak met peper en zout.

Steek een cirkelvorm uit de afgekoelde crêpes. Beleg de crêpes met een halve theelepel gerookte zalm en crème fraîche. Vouw de randen van de crêpe tot een buideltje en bind samen met een bieslookstengel. Zet de crêpes vervolgens in de koeling.

SERVEERTIP

Vul een klein glas met een laagje citroen-crème-fraîche en leg de gevulde crêpe hierop.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

CRÊPEDEEG

- 60 g tarwemeel (type 405)
- 150 ml volle melk (3,5 % vet)
- 2 g bakkerszout
- 60 g ei
- 20 g boter

GEROOKTE ZALM EN CITROEN-CRÈME-FRAÎCHE

- 10 g bieslook
- 80 g gerookte zalm
- 50 g citroen
- 70 g crème-fraîche (38 % vet)
- 0,5 g bakkerszout
- 0,2 g gemalen, witte peper