Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Langzaam Geroosterde Zalm Met Groene Kruidensaus

Een hele kant van zalm, zachtjes gekookt in een lage oven tot hij koraal- en custardzacht wordt en in zijdeachtige laagjes schilfert onder een heldere, zilte lepel gehakte kruiden, kappertjes en citroen.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1100 g Zalm, één velzijde (ongeveer 1,1 kg), graatjes verwijderd
- ☐ 135 ml olijfolie, verdeeld (15 ml voor vis, rest voor saus)
- ☐ 15 g Dille, bladeren fijngehakt
- ☐ 1 hele sjalot, fijngehakt
- ☐ 1 hele citroen, geraspt en uitgeperst
- ☐ 0 naar smaak Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 10 g koosjer zout
- ☐ 30 g Platte peterselie, blaadjes en zachte stengels, fijngehakt
- ☐ 10 g bieslook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 25 g Kappertjes, uitgelekt en fijngehakt
- ☐ 0,25 theelepel rode pepervlokken

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 135°C. Bekleed een omrande bakvorm met perkament. Leg de zalm met de velkant naar beneden, dep de bovenkant droog en breng gelijkmatig op smaak met ongeveer 8 g zout en wat peper. Wrijf 15 ml olijfolie over het vruchtvlees. Laat het 15-20 minuten op kamertemperatuur staan terwijl de oven opwarmt. Als het dunne uiteinde veel dunner is dan het midden, stop het dan onder zichzelf zodat de dikte gelijkmatiger is.

02 Rooster op het middelste rooster gedurende 25-35 minuten, afhankelijk van de dikte, totdat een direct afleesbare thermometer in het dikste deel 49-52 °C (120-125 °F) aangeeft. Let op: dit ligt opzettelijk onder de USDA-richtlijn van 63°C (145°F) voor vis; bij deze lage oventemperatuur bereikt zalm een zijdezachte, net ondoorzichtige textuur bij 120–125°F. Als u de voorkeur geeft aan volledig stevigheid, of als u iemand serveert die zwanger is of een verzwakt immuunsysteem heeft, kook dan ongeveer 10 minuten tot 145 ° F (63 ° C). Lage hitte zorgt ervoor dat de witte albumine niet weglekt.

03 Terwijl de vis braadt, doe je de fijngehakte sjalot met het citroensap en een snufje zout in een kleine kom en laat je dit 10 minuten staan om de beet zachter te maken. Roer de citroenschil, kappertjes, rode pepervlokken, peterselie, dille, bieslook en de resterende olijfolie (ongeveer 120 ml) erdoor. Proef en pas aan met zout en peper. Maak het niet langer dan een uur van tevoren; het zuur maakt het groen na verloop van tijd dof.

04 Schuif de zalm van het perkamentpapier op een schaal (het vel blijft aan het papier plakken als je wilt dat het achterblijft). Breek het in grove porties langs de natuurlijke vlokken met een lepel, in plaats van in plakjes te snijden. Schep de kruidensaus erover en serveer warm of op kamertemperatuur.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / slow-roasted-salmon-herb-sauce