

Gerookte zalm met zure room tartaar en bladerdeeggebak

extra materiaal:

- een borsteltje
- een vel bakpapier (of een bakmatje)

ingrediënten

- 12 sneetjes gerookte zalm
- 1 vel bladerdeeg
- 3 eieren
- 2 eetlepels kappertjes
- 4 kleine zure augurken
- enkele takjes kervel
- enkele sprietten bieslook
- 1/2 citroen
- 1 dl zure room
- 1 koffielepel mierikswortelpasta
- 25 g witte sesamzaadjes
- 25 g zwarte sesamzaadjes
- peper
- zout

bereiding

bereidingstijd: 25 minuten

- Haal de bakplaat uit de oven en verwarm het toestel voor tot 180°C.
- Snij het vel bladerdeeg in gelijke repen van 2 tot 3 cm breed. Leg ze op een vel bakpapier of een bakmatje, op een vlakke ovenplaat.
- Klop een eierdooier los, samen met een klein scheutje water. Strijk de repen bladerdeeg in met het mengsel. (doreren)

- Strooi een mix van witte en zwarte sesamzaadjes over de repen deeg, en schuif ze in de oven va 180°C. Bak de repen bladerdeeg met sesam goudbruin krokant.
- Kook de andere eieren hard en koel ze nadien in koud water. Pel de eieren en prak ze matig fijn met een vork.
- Schep de zure room in een schaalje. Voeg de mierikswortelpasta toe, wat vers citroensap, peper van de molen en een snuif zout.
- Snij de zure augurken in schijfjes.
- Schik op elk bord enkele plakjes gerookte zalm. Verdeel er wat geprakte eieren over en toefjes zure room met mierikswortel.
- Breek de repen krokant bladerdeeg in hapklare stukken en verdeel er enkele over ieders bord.
- Werk de borden af met enkele schijfjes zure augurk, kappertjes, pluksels kervel en grof gesneden sprieten bieslook.