

GEMARINEERDE ZALM**Benodigdheden:**

- Zalmfilet
- Gravad lacks kruiden (vrijblijvend: [zalmkruiden Te Lande](#))
- Dille (en eventueel peterselie – bieslook: maar zeker de helft dille)
- Per kg zalm
 - o 200 g venkel
 - o 200 g selder (mogen gerust de bladeren zijn)
 - o 200 g prei (preigroen is ok)
 - o 200 g ui
 - o 200 g wortel

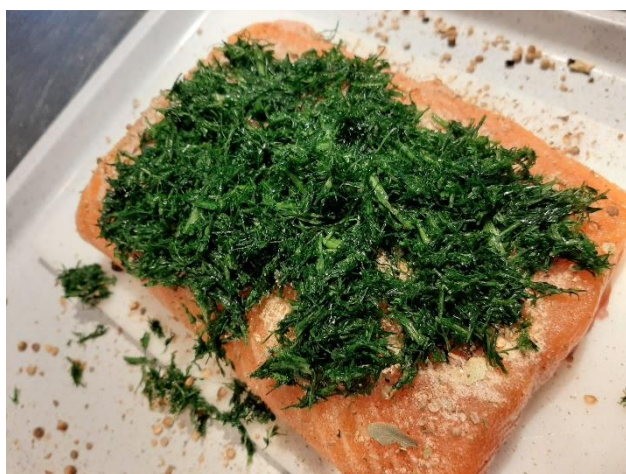
Zalmfilet met of zonder vel

- hangt ervan af hoe je straks wil snijden.
 - o Klassieke manier fijne grotere schelletjes = met vel. Is wel moeilijker om fijn te snijden en smaakverschil tussen de sneetjes onderling.
 - o Rechte plakjes naar beneden = kleinere sneetjes (doorsnede van de filet) – gelijk van smaak onderling.

Zalmfilets zonder vel: indien vel wat kort afgedaan en grijze boord achtergebleven is, deze wat weg pareren, zodat je mooier roze vlees krijgt aan de velzijde.

Indien je vacuüm werkt, de filets portioneren volgens de grootte van de vacuümzak.

Per 100 g filet gebruik je 25 g kruiden bij vacuüm en 40 g bij niet-vacuümbereiding – al hangt dit natuurlijk af van de persoonlijke voorkeur: pas maar aan volgens wens. Smaakintensiteit wordt ook bepaald door de duur dat de zalm vacuüm zit (12 tot 24 uur)



Fijngesneden (gecutterde) dille en eventueel peterselie/bieslook. Maar zeker de helft dille gebruiken



De venkel, prei, selder, ui en wortel fijncutteren. Wel niet te fijn dat de groentesappen niet lossen bij het cutteren. Geen "pap"groenten.

Dit goed aandrukken op de stukken zalm



Alles in een vacuümzak schuiven. Dit gaat makkelijk door alles op een plankje te leggen en zo in de zak te schuiven. Vacumeren.

Indien je zonder vacuüm werkt, zalm inpakken in plasticfolie en wat gewicht opleggen en zo in de koeling plaatsen



Na 12 of 24 uren tijd. Zalm ontpakken. Alles goed afspoelen. Zalm gedurende 20 min in water van ongeveer 30 graden leggen en daarna 30 min in ijskoud water. Goed afdrogen en laten opstijven in frigo voor paar uur. Fijnsnijden en serveren met naar wens: citroen, fijngesneden peterselie en ui, toast, slaatje, zure room,....

