

Ingrediënten

500 g de filet de saumon écossais Label rouge
150 g de miettes de crabe
150 g de carottes
2 citrons (jus)
1 botte de ciboulette
250 g de mascarpone
6 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin



Recept

1. Lavez, épluchez et taillez en petits cubes les carottes. Faites-les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les et égouttez-les. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette, puis mélangez-la, dans un récipient, au mascarpone, aux miettes de crabe et aux carottes. Salez et poivrez.
2. Taillez le filet de saumon en fines tranches dans le sens de l'épaisseur et déposez-les sur un film alimentaire. Pressez les citrons dans un bol, assaisonnez et fouettez-le avec l'huile. Badigeonnez-en le poisson.
3. Étalez dessus la préparation réservée et roulez délicatement les tranches en formant une spirale. Serrez le film autour et placez 2 heures au réfrigérateur.
4. Retirez délicatement le film, au moment de servir, et coupez la spirale en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Accompagnez d'un mesclun de salade.

Bron



Luigi Auricchio ▶ La Gastronomie au fil des saisons

22 uur · 🌐

(link bestaat nu echter niet mee)

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10208643237267641&set=gm.920877227999187&type=3&theater>

Info Martine Lycke 29/07/2016

150 g Wortelen in blokjes snijden
5 minuten koken in kokend water
Laten schrikken, zout op doen en laten afkoelen
Bieslook snijden

Alles mengen met

250 g Mascarpone
150 g Krab
Peper en zout

Mengen: (6 is veel te veel !)

1 el Citroensap
1 el Olijfolie

1 pak Zalm mooi op plastic folie leggen
En inwrijven met citroen/olijfolie
Krabmengsel erop leggen
Oprollen
2 uur laten opstijven

Voor opdienen folie verwijderen en snijden in schijfjes van 1cm
Opdienen met rucola



Fotos

