

Salade van bakkeljauw en gerookte zalm

Een eenvoudig maar o zo lekkere salade van bakkeljauw en gerookte zalm. Het staat en valt bij wel bij de goede kwaliteit producten, juist vanwege de eenvoud, er valt weinig aan te morrelen. 😊

Perfect als voorgerecht maar ook geserveerd op toast.

Ingrediënten 4 pers.

- 100 gr. bakkeljauw
- 100 gr. gerookte zalm
- 1 el fijne kappertjes
- Sap van 1/2 citroen
- Ruime scheut olijfolie
- ½ tl witte peper

Bereidingswijze

- Laat de bakkeljauw een uur weken in een schaal met ruim koud water, vervang het water een paar keer. Vind je de vis dan nog te zout, laat de vis dan wat langer weken met het af en toe vervangen van het water.
- Verwijder het vel van de bakkeljauw (als dat er nog aanzit) en scheur de bakkeljauw in kleine stukjes, ongeveer ½x1½ cm
- Scheur ook de gerookte zalm in kleine stukjes
- Doe de vis een kom met de kappertjes, het citroensap en de peper en roer goed door elkaar.
- Voeg nu zoveel olijfolie toe dat de salade een smeuge consistentie heeft.

Als voorgerecht geserveerd op een klein bordje met toast ernaast en gegarneerd met wat extra kappertje.

Of als toast bij de lunch of borrel.

Geniet ervan!

Hulpmiddelen

Schaal

Tips

Bakkeljauw is gezouten en gedroogde kabeljauw. Ook te vinden onder de naam bacalau of bacalhau.

Bron: Restaurante Cagitan Hogar - Mula