

BENODIGDHEDEN: voor 8 personen

- 250gr. zalmfilet
- 3 eieren
- 1dl. room
- sap van halve citroen
- 1 theelepel komijnzaad
- cayennepeper
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 1 eetlepel bieslook, gehakt
- boter
- 3 bladeren van groene kool
- 2 eetlepels zalmeitjes
- takje dille

Voor de saus

- 1,5dl. room
- paprikapoeder

FOTO:**BEREIDING:** 25 minuten + afkoelen

- Mix de zalm fijn in de keukenmachine, samen met de eieren, de room, het citroensap en het komijnzaad. Kruid met cayennepeper, nootmuskaat, peper en zout. Voeg dan de bieslook toe.
- Blancheer de koolbladeren 2 minuten in kokend water met een snufje zout. Spoel ze meteen onder koud water. Laat goed uitlekken en snij de dikke nerven weg.
- Beboter een vel stevige aluminiumfolie en spreid er de koolbladeren op uit. Schep de zalmousse op de kool en rol alles stevig dicht.
- Stoom of pocheer het pakje in 12 minuten gaar. Laat afkoelen. Haal de zalmrol uit de folie en snij hem in plakjes.
- Klop de room licht op met een snufje paprikapoeder. Verdeel hem over acht hapjeslepels en leg er een plakje zalmousse op. Werk af met zalmeitjes en een plukje dille.

WIJNKENNIS:

- Champagne: Laurent-Perrier
- Waar: Delhaize
- Prijs: 24,99€