

Normandische zalmterrine



VOORBEREIDING: 25 minuten / **BEREIDING:** 20 minuten / **LATEN RUSTEN:** 12 uur

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 zalmfilet van ongeveer 700 g, zonder graten
- 500 g ongeschilde aardappelen, goed gewassen
- Een kom verse gehakte kruiden zonder steeltjes (bieslook, dragon, peterselie, kervel — bewaar er wat voor het opdienen)
- 2 fijngehakte sjalotten
- 30 cl romige yoghurt
- Droge cider
- Het sap van een ½ citroen
- Zout, versgemalen peper

- 1.** Pocheer de zalm: doe hem in een kookpot met water waaraan peper en zout is toegevoegd; de zalm moet volledig bedekt zijn door het water. Laat zachtjes opwarmen, breng langzaam tot aan het kookpunt. Zodra het water begint te sudderen, haalt u de pan van het vuur en verwijdert u de zalmfilet met een schuimspaan. Haal het vel van de zalm en verkruiemel hem. Hij mag niet te gaar zijn: het binnenste vlees moet dieproze zijn.
- 2.** Kook ondertussen de hele aardappelen gedurende 20 minuten in gezouten water en pel ze daarna. Plet ze met een vork samen met de kruiden, sjalotten en een beetje cider om het geheel wat zachter te maken. Voeg de zalm toe met nog wat extra cider tot u een soepele, maar stevige textuur hebt.
- 3.** Doe dit mengsel in een cakevorm met antikleeflaag, bedek met huishoudfolie en laat 12 uur rusten in de koelkast.
- 4.** Dien op in grote plakken met een sausje van yoghurt met wat droge cider, zout, peper, citroensap en gehakte verse kruiden.

TIP VAN DE CHEF

Als variant op dit vereenvoudigd klassiek recept kunt u ook zeeforel, rog, zeebaars, ombervis of harder, of zelfs zeebarbelen of poon gebruiken. Een verse gemengde salade (erwtjes, wortelen, prinsessenbonen, rapen...) past uitstekend bij deze zalmterrine.

