



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Trio van gerookte vis | Vlog # 56 (vier personen)

Ingrediënten:

75gr Gerookte zalm, 75gr gerookte makreel, 75 gr. gerookte forel. Pomodori tomaten, ½ rode ui, knoflook, Dijon mosterd, 10-20gr geraspte Parmezaanse kaas, zelfgemaakte Kruidenolie, Kookroom ¼ Courgette, stuk wortel. Bieslook.

Bereiding courgetten en wortel:

Snij de courgetten en de wortel flinterdun. Maak een marinade van witte wijnazijn, suiker, zout en zwarte peper. Leng het geheel aan met water zodat de azijn niet overheerst.

Laat het geheel minimaal 30 minuten staan.

Bereiding Kruidenolie:

Neem minimaal vier verschillende verse groene kruiden en meng deze in de blender.

Bij dit gerecht heb ik gebruikt van de Supermarkt:

Een bakje basilicum, een bakje bieslook, een bakje peterselie en een bakje dille. Hierbij voeg je circa 0,4 – 0,5l olie toe. Dit mag zijn olijfolie of een andere wat neutralere olie. Zorg dat het geheel wel minimaal 5 minuten in de blender zit.

Deze olie kun je voor alles gebruiken. Voor de salade, om in te bakken en braden etc.

Bereiding Trio van gerookte vis:

Doe alles in een blender terwijl deze aanstaat. De drie soorten vis, circa 2-3 eetlepels kookroom, de 4 pomodori tomaten, een teentje knoflook, 1 a twee eetlepel Dijon mosterd, de ½ rode ui.

Zorg dat het geheel goed wordt gemengd en vermalen maar niet te fijn. Er mogen nog best wel wat grove stukken inzitten.

Gebruik een vorm om je bord op te maken. Garnering kan zijn de zelfgemaakte kruidenolie, de bieslook en courgette en wortelen op zuur

Serveer met brood en/of crackers en Eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)