

## Gemarineerde zalm met panna cotta



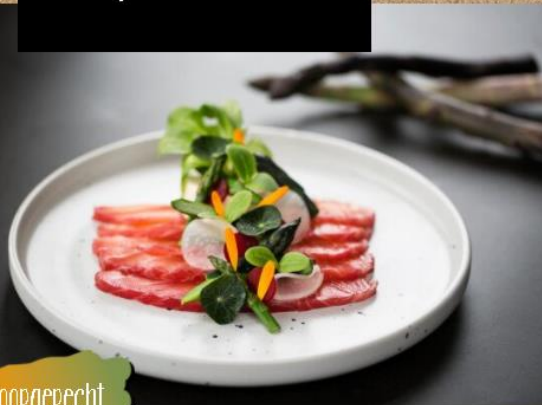
Groen



30 min.



4 pers.



Voorgerecht

### Ingredienten

- 200 gram zalmfilet
- 60 gram dille
- 10 gram zout
- Veldsla
- 200 ml room
- 30 gram bieslook
- 30 gram peterselie
- 5 gram basilicum
- 30 gram spinazie
- 6 groene asperges (gaar)
- 2 blaadjes gelatine

### Bereidingswijze

- Marineer de zalm 3 uur met het zout en de dille.
- Draai de room met de kruiden fijn in de blender en doe dit door de zeef.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de massa en los hier de in koud water geweekte gelatine in op.
- Stort in vier ronde mallen (ongeveer 50 ml per mal) en laat het laat opstijven in de koelkast. Zet het daarna 24 uur in de vriezer en haal de panna cotta uit de mal als deze aangevoren is. En laat ontdooien.
- Snijd de zalm in mooie dunne plakken.
- Dresseer de zalm mooi dakpansgewijs in het bord.
- Leg hier de panna cotta op.
- Gameer deze met de groene asperges, en de veldsla.
- Gebruik om het helemaal af te maken eventueel eetbare bloemen en verse kruiden.

Eet smakelijk!