



Noordse zalm-burger met pulled zalm, rodebietenskyr, gin, citroen, limoen en dille

Ingrediënten (voor 1 portie)

1 Brioche bun pre-sliced 85
100 g pulled zalm
70 g rodebietenskyr
10 cl gin
25 rauwe venkelsalade
5 g dille
Citroen
Limoen



Mise-en-place

< Max. 1 dag van tevoren >

Bereid de rodebietenskyr: meng de skyr met blokjes rode biet tot een roze mengsel. Voeg voor extra smaak fijngeraspte citroen- en limoenschil toe en een beetje gin. Bewaar in de koelkast.

De geraspte citroen- en limoenschil inmaken: rasp de citroen- en limoenschil, blancheer en laat marineren in een mengsel van witte azijn, water, suiker en zout. Laat minstens 4 uur weken.

< Max. 4 uur van tevoren >

Ontdooi het briochebroodje (60' op 22 °C).

Bereiding

1. Verwarm de pulled zalm op 62 °C.
2. Bouw de burger op, beginnend met de rodebietenskyr, gevolgd door de zalm en eindigend met de geraspte citroenschil, venkelsalade en dille.

Tips van de chef

Tip 1

"Je kunt ook kabeljauw gebruiken in plaats van zalm. Bak de vis niet te lang; anders wordt hij te droog."

