











Terrine van zalm, rode biet en komkommer

🕒 25 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  4 blaadjes gelatine
-  1 citroen
-  15 g verse bieslook
-  600 g zuivelspread
-  1 el mierikswortel
-  250 g gekookte bieten
-  1 komkommer
-  300 g gerookte zalmfilet

MATERIAAL: dunschiller, keukenmachine of mandoline, keukenpapier, ovenschaal S: 22x13x5 cm, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.
2. Boen de citroen schoon, rasp ondertussen de gele schil en pers een halve vrucht uit.
3. Snijd de andere helft in halve plakjes.
4. Verwarm 1 el citroensap op laag vuur.
5. Knijp de gelatine uit en laat het, van het vuur af, al roerend in het citroensap oplossen.
6. Laat iets afkoelen.
7. Houd een paar sprietjes bieslook achter voor garneren en snijd de rest fijn.
8. Meng de zuivelspread met de mierikswortel, bieslook en 1 tl citroenrasp.
9. Voeg al roerend het afgekoelde gelatinemengsel toe en breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Schaaf de bieten met een dunschiller of mandoline in dunne plakjes van 2 mm en doe dit in de lengte met de komkommer.
11. Dep de biet en komkommer droog met keukenpapier.
12. Gebruik de 8 stevigste komkommerlinten.
13. Verdeel 3 el van de roomkaas erover, strijk glad en rol de linten op.
14. Bekleed de ovenschaal met vershoudfolie.
15. Verdeel de plakjes zalm over de bodem en randen van de ovenschaal, laat 3-4 cm overhangen.
16. Verdeel een laag roomkaas van 1 cm gelijkmatig over de zalm op de bodem.
17. Verdeel de helft van de bietenplakjes erover en druk voorzichtig aan.
18. Verdeel daar weer een laag roomkaas van 1 cm gelijkmatig over.
19. Verdeel de komkommerrolletjes in de lengte, liggend over de zuivelspread, zodat als je de terrine straks in plakjes snijdt, je mooie cirkels ziet.
20. Vul de ruimte langs de randen van de schaal op met zuivelspread, verdeel nog een laagje over de bovenkant en strijk alles glad.
21. Verdeel de rest van de biet erover en druk voorzichtig aan.
22. Verdeel de rest van de roomkaas erover, strijk glad en vouw de overhangende zalm erover.
23. Vouw de folie dicht en druk voorzichtig aan. Laat 6 uur opstijven in de koelkast.
24. Neem uit de vorm, verwijder de folie en verdeel de citroenplakjes en de rest van de bieslook erover.



TIP: Je kunt de terrine ook 1 dag van tevoren maken. Bewaar tot gebruik goed afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.

