



Thermomix

Zalm met een romige dillesaus

Ingrediënten

- 4 moten zalm
- 400 gr water
- 400 gram ijsblokjes
- 80 gram zout
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 5 takjes dille
- 35 gram boter
- 250 gram lichte room
- 10 gram bloem
- 1/2 sap en zeste van citroen

www.alleskunner.be



Instructies

- Ijsbokkjes in beker doen, kies functie **turbo / 1 seconde**
- Water en zout toevoegen, **15 seconden/stand 2**
- Doe deze mengeling (pekel) in een schaal
- Leg de zalm in de pekel en zet 1 uur in de koelkast
- Haal de zalm uit de pekel en dep hem droog met keukenpapier
- Stop de zalm per 2 in een vacuümzak en trek de zak vacuüm
- Plaats de blade cover in de mengbeker en vul de beker met voldoende water. Verwarm het water met de functie **sous-vide/ 10minuten/ 55graden**
- Plaats nu de vacuümzakken en gaar de zalm met de **functie sous-vide/ 40minuten/ 55 graden**
- Haal de zalm uit de Thermomix en maak de beker droog.
- Pel een sjalot en knoflook en doe in de mengbeker. **5 seconden/ snelheid 5**
- Spatel naar beneden en voeg de boter toe. **3minuten/ 100 graden/ snelheid 1**
- Pluk de takjes van de dille en voeg samen met de room, de bloem, citroenzeste en citroensap toe. **5 minuten/98 graden/ snelheid 2**
- Doe de zalm in een schaal en doe de saus erover, Serveer