

Zalm met chorizo



Voor : 2 personen

2 stukken zalm (80 gram per stuk)
70 gram komkommer in kleine blokjes
6 cherry tomaatjes in vieren gesneden
1 el extra vergine olijfolie
1 el chorizo olie (deze krijg je door de chorizo te braden)
15 basilicumblaadjes in zeer dunne reepjes
1 el citroensap
60 gram chorizo in zeer kleine dobbelsteentjes
zout & peper

Bereiding

Begin bij het begin.

Fruit de chorizo op medium stand, blijf omroeren. Je wilt de buitenkant knapperig en de binnenkant lekker zacht. Dit is in een paar minuten klaar afhankelijk hoe groot je blokjes zijn.

Doe over in een kom en bewaar vooral de olie.

Meng dan in een grote kom de komkommer, tomaatjes, basilicum en citroensap met twee snufjes zout en wat versgemalen peper.

Dit gerecht is mooi in balans als je alle smaken in 1 keer kunt proeven.

Bak de zalm in de pan op medium stand en gebruik hiervoor de opgevangen chorizo olie ipv olijfolie. Reken op zo'n 2-4 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. De binnenkant mag nog wat roze blijven zo blijft het lekker sappig.

Verdeel de helft van de salade op een bord. Dan leg je de helft van de chorizo er om heen. Plaats de zalm erbovenop. Garneer met de basilicum en serveer direct.

De combinatie van de koude salade met de warme zalm maakt dit gerecht hemels.

Wijntip:



Otella Lugana Le Creete 2022