

# Oosterse spring roll met zalm



## Ingrediënten zalm:

100 gram	zalm
¼ bosje	korianderstelen
3 gram	korianderzaad
20 gram	grof zeezout
5 gram	suiker

## Ingrediënten groenten:

25 gram	taugé
⅛ stuk	rettich
¼ stuk	komkommer
¼ stuk	winterpeen
¼ stuk	limoen
50 gram	olijfolie
1 theelepel	sushi-azijn
zout en peper	

## Ingrediënten koriandercreme:

1 dl	korianderolie
20 gram	yoghurt
20 gram	eidooier
1 theelepel	sushiazijn
2 theelepels	witte balsamico
zout en peper	

## Ingrediënten garnering:

2 vellen	rijstpapier
koriander cress	

## Bereiding zalm:

- Snij de koriander stelen fijn en meng dit met de zeezout, suiker en de korianderzaad.
- Leg de zalm 2 uur onder deze pekel.
- Spoel de zalm af en dep het droog en snij het daarna in reepjes.

## Bereiding koriandercreme:

- Meng de yoghurt, eiwit, sushiazijn en balsamico door elkaar.
- Voeg druppelgewijs de olie toe zodat er een creme ontstaat.
- Maakt het opsmaak met peper en zout.

## Bereiding groenten:

- Snij de groenten in reepjes.
- Rasp de limoen en meng dit met de olie en de azijn door de groenten.
- Meng dit met de zalm.
- Breng het opsmaak met peper en zout.

## Bereiding groenten:

- Week de rijstpapier in koud water tot het flexibel is.
- Rol hier de groenten/zalm in en garneer het af.