

# GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

## GEROOKTE ZALM MET APPELTJES (JONAGOLD) IN ZURE ROOM EN COULIS VAN MANGO

### Ingrediënten

**1 Jonagold appel**, 2 sneden gerookte zalm, een beetje boter, een beetje kristalsuiker, 2 kl zure room, 1 komkommer, 1 soeplepel vinaigrette, 1 blad rode frissé, sap van 1 mango (voor 5 personen), evenveel suikersiroop als mangosap, peper en zout, olie en azijn, 1 eigeel, 2 sjalotten, 1 appelsien, 1 toast

### Bereiding

Maak een vinaigrette. Maak vervolgens suikersiroop: 1/4 liter water en 1 kilo kristalsuiker + 1 appelsien à vif gesneden. Laat dit 10 minuten koken, daarna laten afkoelen.

Was de sla en was daarna de komkommer en snijd deze in fijne repen. Snijd de Jonagold appel in fijne vierkante blokjes en roer deze in de zure room. Neem nog een appel en snij deze in fijne partjes, bak deze in boter en laat licht caraméliseren.

Pel de mango en mix het vruchtvlies.

Een pakje maken van 2 sneden gerookte zalm met daarin de appeltjes in zure room.

Schikken op bord: Een lepel vinaigrette, rol daarop de komkommer in het blad sla. Daarnaast 3 partjes gebakken appel. Onder de komkommer een pakje van gerookte zalm met appeltjes in zure room, eventueel versieren met een streepje bieslook. Naast de zalm een plasje mangocoulis. Serveren met een warme toast.