



## Sous-vide – Zalm met een romige dillesaus



### **Ingrediënten:**

4 moten zalm, 400 gram 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, ½ sap en zeste van citroen

### Zalm:

- Voeg de ijsblokjes in de beker, functie Turbo 1 seconde
- Voeg water en zout toe, 15 seconden/ stand 2
- Doe deze mengeling (pekelt) in een schaal
- Leg de zalm in de pekelt en zet 1 uur in de koelkast
- Haal de zalm uit de pekelt en dep hem droog met keukenpapier.
- Stop de zalm per 2 in een vacuümzak en trek de zak vacuüm.
- Plaats de blade cover en vul de beker met voldoende water.
- Verwarm het water met de functie sous-vide, 10min /55 graden
- Plaats nu de vacuümzakken en gaar de zalm met de functie sous-vide, 40 minuten/ 55 graden. Voor TM5 40minuten / 55 graden/ snelheid 1/ Linksomdraai. Voor TM5 40minuten / 55 graden/ snelheid 1/ Linksomdraai.
- Haal de zalm uit de Thermomix en maak de beker droog.

Dille saus:

- Pel sjalot en knoflook en doe in de beker 5seconden/ snelheid 5
- Spatel naar beneden en voeg de boter toe 3 minuten/ 100 graden/ snelheid 1
- Pluk de takjes van de dille en voeg samen emt de room , de bloem, citroenzeste en citroensap toe 5minuten/ 98 graden/ snelheid 2
- Doe de zalm in een schaal en doe de saus erover, serveer.

TIP: Door het pekelen wordt de kwaliteit van de vis beter bewaakt en word de groei van bacteriën geremd. Bovendien zorgt de pekkel ervoor dat de zalm eiwitten niet afgeeft tijdens het garen, anders krijg je een witachtige schijn op de vis.