

## Rillette Saumon / Salmon Rillette



### Boodschappenlijst

#### Gepocheerde Zalm

200 gram verse zalmfilet zonder vel, in stukjes  
sap van ½ citroen  
1 middelgrote ui of 2 kleine, gehalveerd  
1 laurierblad  
wat koud water  
100 gram gerookte zalm

#### De saus

30 gram ongezouten boter  
1 sjalot, fijngehakt  
2 eetlepels mayonaise  
1 + 1 eetlepel bieslook,  
1 eetlepel citroensap  
zeezout & versgemalen zwarte peper

### Zo maak je Rillette Saumon

Doe de stukjes zalm in een ruime steelpan.

Voeg het sap van een 1/2 citroen (min 1 eetlepel), de uienhelften en de laurier toe.

Doe er voldoende koud water bij zodat de vis 2cm onder komt te staan.

Zet de pan op middelhoog vuur en breng op 77°C met behulp van een thermometer.

#### Als je geen voedingsthermometer hebt:

Breng de vloeistof net onder het kookpunt en pas de hitte aan om op temperatuur te houden.

Laat de zalm sudderen tot hij gemakkelijk uit elkaar valt als je erop drukt, +/- 3-4 minuten.

Giet de vis af, gooi de toevoegingen weg en doe de zalm in een mengkom.

Snij de gerookte zalm in kleine stukjes en voeg ze ook aan de kom toe.

Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur, bak de gesnipperde sjalot +/- 3 minuten.

Bak de snippers tot ze zacht zijn maar niet bruin, schep ui en boter in de kom met zalm.

Voeg de mayonaise, bieslook en de resterende 1 eetlepel citroensap toe.

Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper en roer tot het goed gemengd is.

## Rillette Saumon / Salmon Rillette

Doe de rillette in een grote schaal en druk het stevig tegen de rand met een lepel.

Of laat de ingrediënten grof, zoals wij dat het liefste doen.

Druk vershoudfolie tegen het oppervlak en koel het tot het grondig gekoeld is, minimaal 2 uur.

### **Serveer de Rillette Saumon bestrooid met bieslook en getoaste baguette**

De rillette kan tot 5 dagen gekoeld worden bewaard met vershoudfolie stevig tegen het oppervlak gedrukt.

## Rillette Saumon / Salmon Rillette



### Shopping list

#### Poached salmon

200g skinless salmon fillet, cut into pieces  
juice of ½ lemon,  
1 medium onion or 2 small, halved  
1 bay leaf  
some cold water  
100 gram gerookte zalm

#### The sauce

30g unsalted butter  
1 shallot, minced  
2 tablespoons mayonnaise  
1 + 1 tablespoon chives,  
1 tablespoon lemon juice  
sea salt & freshly ground black pepper

### How to make Salmon Rillette

Put the salmon pieces into a large saucepan.

Add the juice from ½ a lemon (minus 1 tablespoon), the onion halves and bay leaf.

Combine with enough cold water to cover the contents by 2cm over.

Set over medium heat, bring the poaching liquid to 77°C, using an instant-read thermometer.

#### If you do not have one:

Bring the liquid to just below a bare simmer, adjusting the heat to maintain the water temp.

Cook the salmon until it flakes easily when pressed, about 3-4 minutes.

Drain it, discard the aromatics and transfer the salmon to a mixing bowl.

Cut the smoked salmon into small pieces and add those to the bowl as well.

In a skillet, melt the butter over medium heat, add the chopped shallot and cook it.

Stirring it until softened but not browned, for about 3 minutes.

Scrape shallots and butter into the bowl with both salmons.

Add the mayonnaise, 1 tablespoon chives and the remaining 1 tablespoon of lemon juice.  
Season with sea salt and freshly grounded black pepper.

Press until the ingredients are thoroughly mixed and the salmon is more finely shredded.

## Rillette Saumon / Salmon Rillette

Transfer the rillette to a large ramekin, pressing it down a little using a spoon.

Or leave the ingredients coarse, like we prefer.

Press cling film against the surface and refrigerate it until thoroughly chilled, at least 2 hours.

### **Serve the Rillette Saumon with sprinkled chives on top and toasted baguette**

Rillette can keep refrigerated for up to 5 days with cling film firmly pressed against the surface.