

Gemarineerde zalm met rode biet.



Ingridients

- 200g (rauwe) rode biet, geschild en gehalveerd
- 1 theelepel venkelzaad
- 1 theelepel roze (of groene) peperbolletjes
- 1 theelepel jeneverbessen
- 60g zeezout
- 60g (rauwe) rietsuiker
- zeste van 1 citroen
- zeste van ½ sinaasappel
- 10g (verse) dille
- 500g filet van zalm (zonder vel en graten)
- 3 eetlepels wodka.
- Griekse yoghurt of zure room, dille, kappertjes, citroen



1. Leg een groot stuk huishoudfolie op de bodem van de schotel op zo'n manier dat de folie er langs beide kanten nog met 20cm overhangt.
2. Doe de rode biet, venkelzaad, peperbolletjes, jeneverbessen, zeezout, rietsuiker, citroen zeste, sinaasappel zeste, dille in de mengbeker. Mix **2 sec / snel 7**. Als het niet fijn genoeg gehakt is, herhaal.
3. Doe 1/3 in de ovenschotel in spreid uit ter grootte van de zalmfilet.
4. Leg er de zalmfilet bovenop.
5. Spreid de rest van de marinade gelijkmatig over de zalmfilet.
6. Lepel er de wodka overheen.
7. Pak de zalm nu stevig in de folie. Verpak goed, want moet luchtdicht zijn.
8. Laat **1 à 2 dagen** marinieren in de koelkast.
9. Opdienen: haal de zalm uit de verpakking, haal de marinade eraf en versnijdt zo dun mogelijk in beetgrote stukjes.
10. Garnituur: eventueel yoghurt of zure room, kappertjes, ...

Bron: Ingridients, Sophia Handschub, it's teatime.