



## ZEETONG > LAMELLENSALADE VAN SLIBTONG, GEROOKTE ZALM EN WORST VAN LIVAR

### **Ingredienten**

Voor 6 personen

VOOR DE LAMELLEN:

5 sliptongen, zout en peper

4 el olijfolie extra vierge

150 gr gerookte zalm, in plakken

diverse slasoorten zoals eikenblad, frisée, rucola

60 gr droge Livar-worst, zeer dun gesneden

VOOR DE WITTE WIJNDRESSING:

4 el zonnebloemolie

3 el droge witte wijn

1 el balsamico bianco



### **Bereiding**

Knip de sliptongen bij en leg ze op een ovenplaat. Bestrooi met zout en peper en besprenkel met de 4 eetlepels olijfolie. Dek af met aluminiumfolie tegen het uitdrogen en laat, afhankelijk van de dikte, 15-20 minuten garen in een voorverwarmde oven op 75° C. Neem de sliptongen uit de oven en leg ze op een schoon plateau. Bewaar het kookvocht voor de dressing. Fileer de sliptong als deze nog warm is. Besprenkel ze met wat kookvocht en dek ze af met plasticfolie om het verdrogen te voorkomen.. Meng alle ingrediënten voor de dressing met het bewaarde kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Snij de plakken zalm even groot als de tong-lamellen. Meng een gedeelte van de dressing door de slasoorten.

### **Presentatie**

Leg de zalm, sla-soorten, worstplakjes en tonglamellen om en om dakpansgewijs op de borden (begin en eindig met de worstplakjes) Besprenkel tot slot met de dressing.

### **Wijnsuggestie**

We drinken bij dit gerecht een Grauburgunder (=Pinot Gris) uit Baden. Weer een van die - vaak onderschatte - prachtige wijnen uit Duitsland. Weingut Salwey is een lang bestaand huis dat kwaliteitswijnen levert die ook nog 5-6

jaar bewaard kunnen worden. Deze wijn, een Kabinett ( de meest bescheiden vertegenwoordiger in de Duitse kwaliteitsrangorde) is strogeel en heeft in de neus een vleugje karamel. In de smaak mooi fruit, droog maar met een minimaal zoetje. Prachtige concentratie. In de afdronk, die behoorlijk lang is, een vleugje bitter.. Voor de tongfilet lijkt ons dit een prima begeleider, wanneer althans die smaak niet ondersneeuwt in de zoutvette rooksmaak van de zalm en de worst. (ISPC)

**Jaargang**

2010-2011 14-02