



PASSIE
VOOR
AMBACHT

Cupcake van zalm met scampi in bisquesaus

Samenstelling per kg verse zalm (snijlingen of zijkanten van de zalmfilet):

60g *Mix Culinaire*

20g Schaaldierenbasis

200g room

20g *Hongaarse Schaschlik*

scheutje cognac

Bereiding:

- Cutter langzaam de licht ingevroren zalm met *Mix Culinaire*, *Hongaarse Schaschlik* en de schaaldierenbasis in een blender of cutter.
- Voeg langzaam de koude room en de cognac toe.
- Cutter langzaam verder tot alles is opgenomen en tot je een fijne korrel bekomt.
- Doe de massa in siliconenvormpjes. Steek een rauwe, gepelde scampi met het dikste gedeelte in de massa. Je kan er eventueel stukjes kort geblancheerde asperges aan toevoegen.
- Pak de vormpjes in met plastic folie en stoom de cupcakes op 70°C. tot ze gaar zijn.
- Laat afkoelen.
- Verwijder de folie.
- Leg de cupcakes op een aangepast schaalpje. Giet er wat bisquesaus overheen en garneer met wat peterselie en eventueel wat preischeuten.