

Waddenzee garnalen in rookvlees / Wadden Sea Shrimp in smoked beef



Boodschappenlijst voor 4 personen

een halve komkommer

2 eetlepels sushi-azijn

1 eetlepel mirin

100 gram gepelde Waddenzeegarnalen

versgemalen zwarte peper en zeezout

30 gram runderrookvlees (dun gesneden)

1 eetlepel mayonaise

1 eetlepel crème fraîche

bosje peterselie

100 ml olijfolie

Zo maak je Waddenzee garnalen in rookvlees

Controleer de garnalen op schilletjes.

Schil de komkommer en snij hier brunoise van (kleine blokjes van 2x2x2mm).

Leg de komkommer in de sushi-azijn met de mirin.

Meng tweederde van de komkommer met de garnalen en breng op smaak met peper en zout.

Meng de mayonaise met de crème fraîche tot een gladde massa en roer het door de garnalen.

Draai de peterselie met de olijfolie in een keukenmachine tot een gladde crème.

Leg het runderrookvlees op vershoudfolie, leg er de garnalen op en maak er een mooie rol van.

Snij de rol in porties, garneer met mayonaise, peterselie-crème en het restje komkommerblokjes.

Waddenzee garnalen in rookvlees / Wadden Sea Shrimp in smoked beef



Shopping list for 4 persons

half a cucumber	1 tablespoon mayonnaise
2 tablespoons sushi vinegar	1 tablespoon of crème fraîche
1 tablespoon mirin	
100g peeled Wadden Sea shrimps	a bunch parsley
freshly ground pepper and sea salt	100 ml olive oil
30g smoked beef (thinly sliced)	

How to make Wadden Sea shrimp in smoked beef

Check the shrimp for little pieces of skins.

Peel the cucumber and cut it into brunoise (small cubes of 2x2x2mm).

Place the cucumber in the sushi vinegar with the mirin.

Mix 2/3 of the cucumber with the shrimp and season with salt and pepper.

Mix the mayonnaise with the crème fraîche until smooth and stir into the shrimps.

Process the parsley with the olive oil in a food processor until smooth.

Place the smoked beef on cling film, place the shrimps salad on top and make a nice roll.

Cut the roll into portions, garnish with mayo, parsley cream and the remaining cucumber cubes.