

Recept Samengestelde salade: Russische salade

Recept: Salade

| _____ stuks | 4 couverts | grondstof | bijzonderheden |
|-------------|------------|-----------------|---|
| | 100 gram | aardappelen | geschild - schoon gewicht – onder water bewaren |
| | 100 gram | knolselderij | |
| | 50 gram | wortel | |
| | 100 gram | augurk | snij eerst 4 waaiers |
| | 50 gram | doperwtten | |
| | 100 gram | wit visvlees | gepocheerd |
| | 10 gram | ui | |
| | ½ dl | French dressing | |

Recept: Garnering

| _____ stuks | 4 couverts | grondstof | bijzonderheden |
|-------------|-----------------|-------------------|----------------------------------|
| | 1 | ei (hard gekookt) | convenience |
| | ½ recept | tomatensalade | zie bijgevoegd recept |
| | ½ recept | komkommersalade | zie bijgevoegd recept |
| | 1 klein blikje | tonijn | goed laten uitlekken |
| | Enkele blaadjes | sla | bijv. lollo rosso en lollo verde |
| | 1 dl | remouladesaus | zie bijgevoegd recept |

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Breng voor het blancheren ruim water met zout aan de kook.
- Snijd intussen de aardappelen, knolselderij en wortel en brunoise van 4-5 mm.
- Blancheer de brunoise van aardappelen in circa 2-3 minuten net gaar, giet af door een bol- of puntzeef en spreid ze meteen uit over een doek. Laat afkoelen tot keukentemperatuur.
- Breng opnieuw water met zout en een klein scheutje azijn of citroensap aan de kook.
- Blancheer hierin achtereenvolgens de knolselderij en de wortel in circa 3 minuten beetgaar, schep de geblancheerde groente in ijswater en laat deze daar in afkoelen. Giet daarna af en laat goed uitlekken.
- Snijd brunoise van augurk.
- Pluk de vis.
- Snipper het uitje fijn.
- Meng alle grondstoffen voor de salade voorzichtig. Voeg zoveel dressing toe dat het net aan de salade blijft hangen en schep de salade voorzichtig door elkaar.
- Breng het geheel op smaak met peper en zout.

- Zet de salade, afgedekt, in de koelkast.

Afwerking/serveren

- Verdeel de salade netjes, in gelijke porties over het midden van de borden.
- Garneer met sla, een partje ei, tomaatsalade, komkommersalade, tonijn, een waaier van augurk en een toefje peterselie.
- Serveer de remouladesaus er apart bij.

Afrondende werkzaamheden

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.