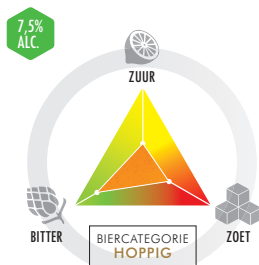


Leffe Royale Cascade IPA & tartaar van zalm met king krab en oosterse dressing



BALANSGRAFIEK



AROMA

1 2 3 4 5

De smaak en geuraroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

HOPPIG
CITRUS
BLOEMEN (ROZEN - VIOLET -
ORANJEBLOESEM)
VERS GEMAID GRAS

© Pascal Cools



Beerpairing

De licht amberkleurige Leffe Royale Cascade IPA komt tot leven tussen de 5 à 6° Celsius. Een aromatisch boeket bedwelmt uw neus met fruit (pompelmoes), bloemen (rozen en violet) en vers gemaaid gras. De hopen zorgen naast een rijk aroma, ook voor een elegante hopbittere afdrank. Met limoen en yuzu in de oosterse dressing, bouwt u een brug tussen bier en gerecht. Wanneer u ze samen proeft, zal het bier zijn intens citruskarakter volledig prijsgeven.



Voor 4 personen

- 200 g verse zalmfilet
- 1 sjalot
- 2 eetlepels olie
- 1 eetlepel limoensap
- peper en zout
- 4 gekookte poten van king krab, middendoor gesneden

Voor de dressing

- 3 eetlepels olie
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel yuzu (of het sap van een gele pompelmoes)
- 1 eetlepel limoensap
- 1 chilipeper, ontzaad
- 1 eetlepel rietsuiker

Tijd:
30 min

Bereidingswijze

1. Snijd de zalm in gelijke dobbelsteentjes.
2. Meng de sjalot, olie en limoensap eronder en kruid flink met peper en zout.
3. Maak de vinaigrette door alle ingrediënten onder elkaar te roeren.
4. Vul een ring met de tartaar en leg er de king krab bovenop.
5. Lepel flink wat van de dressing over de king krab.

TIP: je kan de king krab ook 2 min onder de grill plaatsen.