



vegan alternatief voor gerookte zalm

# Gerookte wortelplakjes met dressing van marinade en pesto



# Ingrediënten

- 500 gram wortelen (niet te klein)
- 2 vellen nori
- 3 eetlepels citroensap
- 3 eetlepels honing
- 3 eetlepels olijfolie
- zout en peper
  
- 3 eetlepels pesto



# Bereiding (deel 1)

- Wortelen schoonmaken en over de lengte in zeer dunne plakjes snijden. (Gebruik hiervoor liever geen dunschiller, de plakjes wortel zijn dan erg dun en worden tijdens de bereiding waterig. Een keukenmandoline kun je eventueel wel gebruiken.)
- De plakjes wortel 10 minuten stomen.
- Intussen marinade maken.
- In een passende keukenschaal de citroensap, honing, olie, zout en peper mengen.



## Bereiding (deel 2)

- Nori in de schaal doen en daarop 3 dl heet water.
- Doe de gestoomde wortelplakjes in de schaal en haal één vel nori er voorzichtig uit om op de wortelen te leggen.
- Zorg dat alle plakjes wortel voldoende onder de marinade staan. Het kan geen kwaad als de nori een beetje uit elkaar valt.
- Laat minstens 1 uur marineren, beter enkele uren.
- Neem van de marinade 4 eetlepels af en meng met pesto.
- Do de wortelen in een vergiet, haal de zeewier zoveel mogelijk tussen de wortelen vandaan.
- Laat goed uitlekken.



## Bereiding (deel 3)

- Rookpan verhitten,
- 1,5 eetlepel houtmot toevoegen en onder deksel even verder verhitten tot de houtmot begint te roken.
- Verspreid de wortelplakjes op een stuk bakpapier dat past in de rookpan en leg dit op het rooster van de rookpan.
- Temper de hittebron zodat de rook in de pan langzaam toeneemt.
- 15 minuten onder deksel roken.
- Laat de gerookte plakjes wortel even afkoelen.
- Schik de wortelplakjes op borden en doe er de pestodressing over.