



## Cupcake met Gepekeld Zalm

### Ingrediënten:

Beslag: 3 eieren, 100 g suiker, 100 g bloem, 100 g boter

Gezouten citroen: 900 g zout, 100 g suiker

Gepekeld zalm: 1 zijde rauwe zalm, 900 g zout, 100 g suiker

Mosterd mayonaise: 20 g azijn, 20 g gladde mosterd, 30 g grove mosterd, 3 eidooiers, 2 dl zonnebloemolie, 2 g zout

**Benodigheden**: Mixer, kommen, weegschaal, cupcaketreetje, cups, vacuümverpakkingen, mesjes, lepels, snijplanken

*Dit is een recept voor 12 cupcakes*

### Cupcakes

Stap 1. Verwarm de oven voor op 160 graden.

Stap 2. Verwerk het cupcakebeslag als koud beslag. Dit wil zeggen de boter koud met de suiker opslaan, en de eieren na de bloem ongeslagen toevoegen.

Stap 3. Vul de cups tot 2/3 met het beslag en zet ze voor ongeveer 20 tot 25 minuten in de oven.

### Gezouten citroen

Stap 1. Halveer de citroenen en pak ze luchtdicht in (vacumeren) met het zout- suiker mengsel. Laat dit 2 maanden laten marinieren.

Stap 2. Daarna de schil eraf snijden en het witte vruchtvlees verwijderen, zodat je alleen het buitenste gele schilletje overhoud.

Stap 3. Het schilletje zo fijn snijden als fijne suiker en toevoegen aan het beslag.

### Gepekeld zalm

Stap 1. Zalm met de huid kant naar beneden, bedekken met de zout- suiker mengsel. Deze 6 uur laten pekelen. Afspoelen en vacumeren. 24 uur in de vacuüm laten zitten.

Stap 2. Kleine blokjes snijden en deppen in de chia-seeds.

### Mosterd mayonaise

Stap 1. Op de zonnebloemolie na de ingrediënten in een bekken mengen.

Stap 2. De olie al roerend, druppelsgewijs toevoegen.

**Je cupcakes met gezouten citroen en gepekeld zalm zijn klaar!**

**Kijk voor meer recepten en het filmpje bij dit recept [zapp.nl/cupcakecup](http://zapp.nl/cupcakecup)**