Ballentine van zalm en kabeljauw

500g kabeljauwfilet
100g zeekraal
30g lamsoor
80g Cocovite roereimix
450g verse zalmfilet in plakken
peper en zout

Blancheer de zeekraal en lamsoor gedurende 2 minuten in kokend gezouten water. Spoel onder koud stromend water. Haal de kabeljauw door de vleesmolen. Dit twee maal: één maal door een grove rooster, daarna door een fijne. Hak de zeekraal en lamsoor en voeg toe. Meng hier de Cocovite roereimix door en kruid met peper en zout. Leg de plakken zalm naast elkaar tot een groot vel. Schep hierop de vulling en rol deze op tot een worstvorm. Rol in plastiekfolie en span aan. Stoom gedurende 15 minuten bij 72°C.

