

ZALMFILET MET LIMOENSAUS

Benodigheden (8 personen)

-8 zalmfilets met vel -peper
en zout -1 knolselder -
olijfolie -vastkokende
aardappelen

Voor de saus -6 limoenen -2 el
rietsuiker -½ l witte wijn -½ l
visbouillon (van blokjes) -boter -
scheutje vodka -peterselie -peper
-2 eierdooiers

Bereidingswijze

saus -limoenen uitpersen -suiker laten karameliseren in een kookpot en blussen met limoensap -witte wijn toevoegen en voor de helft laten inkoken -visbouillon toevoegen en opnieuw voor de helft laten inkoken -eierdooiers door de saus roeren (wat sausvloeistof in een kommetje doen en de eierdooiers erdoor

roeren, dit mengsel bij de saus doen) en nog even laten doorkoken -
indien nodig nog wat binden met maïzena -kruiden met peper -klontje
boter en scheutje vodka door de saus roeren

-knolselder schillen, in de helft of in 4 snijden en dan in plakken van ½ cm -de
plakken enkele minuten blancheren in kokend water en -in olijfolie bakken,
kruiden met peper en zout

Zalm met de vel naar boven op een ingevet en met peper en zout bestrooid blad aluminiumfolie
leggen, kruiden met peper en zout en onder de grill laten gaar worden.

aardappelen koken

knolselder op een bord schikken, hierop de zalm leggen, naperen met de saus en bestrooien met
gehakte peterselie, opdienen met een gekookte aardappel

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

