

Zalm, garnaaftjes en champignons schotel

Ingrediënten voor 4 personen:

400 gram verse zalm of 2 pakjes uit de diepvries

1 sjalot, heel fijn gesnipperd

1 lente uitje in fijne ringetjes (ook het groen)

wat blad van de venkelknol fijngeknipt

½ bakje champignons in tweeën en dan in plakjes

bakje met 100 gram roze garnaaftjes

pakje kookroom

½ liter visbouillon

wat verse of gedroogde selderij

zout en peper naar smaak

Bereiden:

Doe de bouillon in een ruime pan en voeg de sjalot snippers toe. Als de bouillon met de sjalot kookt, de zalm erin leggen en 10 minuten laten koken, halverwege de kooktijd even omdraaien. Kook gerust op hoog vuur want straks moet de bouillon toch indikken. Als de zalm gaar is, uit de pan nemen en op een warm bord leggen en afdekken. De bouillon indikken tot de helft. De champignons en de andere groente aan de bouillon toevoegen. Proeven en eventueel zout en peper toevoegen. Als de champignons gaar zijn de selderij en de garnaaftjes toevoegen en de room. Even door koken (niet te lang) eventueel iets binden met bloem of allesbinder. De zalm op twee verwarmde borden verdelen en overgieten met de saus. Serveren met.

Wijnadvies: Bourgogne Blanc, Thierry Matrot, Wijnkoperij Henri Bloem