



Kookweb.be

Witloof met zalmvulling.

Benodigdheden:

- 4 stronkjes witloof
- +/- 125 gram champignons
- 2 sjalotjes
- 1 blikje zalm
- Citroen
- Een beetje witte saus
- 1 eierdooier
- 2 eetlepels room
- 1 mespunt hot curry
- gemalen kaas
- peterselie
- En indien gewenst garnalen

Bereiding:

Maak het witloof schoon en laat het mooi bruin worden in een beetje boter en kruid goed met peper en kruidnoot tijdens het stoven. Als het aan alle kanten mooi bruin is er bouillon bij gieten en zachtjes gaar laten worden. Snij de stronkjes midden door als ze wat dik zijn, zo zijn ze sneller zacht. Snipper ondertussen de sjalot en de champignons fijn. Open het blikje zalm, doe het vocht in een pannetje, samen met het sap van een citroen, wat boter en de gehakte groenten. Stoof dit 5 min. onder deksel. Doe de witte saus bij de gestoofde groenten, laat tegen het kookpunt komen en voeg de met room losgeklopte eierdooier plus wat gemalen kaas aan de bereiding toe. Neem van het vuur. Ontdoe de zalm van vel en graatjes, verdeel in stukjes, en meng samen met de curry onder de saus. Wrijf een ovenschotel in met boter, maak een mooie rand van lekker gekruide pureeaardappeltjes. Leg in het midden het gestoofde witloof en schep daarop de saus. Strooi daarover de rest van de gemalen kaas en laat even gratineren onder de hete grill. Je kunt de saus nog feestelijker maken door ook nog garnalen toe te voegen!

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Visgerechten