



Kookweb.be

Zalm in witte wijnsaus.

Benodigdheden:

- 4 zalmfilets (4X150 gram)
- 4dl. droge witte wijn
- 3 sjalotjes
- Boter
- Bieslook
- Peper en zout
- 250 ml. room (Alpro soya cuisine.)

Bereiding:

Hak de sjalotjes fijn en smoor ze in een weinig boter. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot de helft (eventueel binden met maïzena) Wrijf de stukken zalm in met peper en zout en bak ze in wat boter. Laat de room tot de helft inkoken en roer er, van het vuur de ingekookte witte wijn en de sjalotjes bij. Overgiet de gebakken zalm met de saus en versier met het versnipperde bieslook. Dien op met groene tagliatelle of aardappelpuree

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Visgerechten