

## **Snoek uit de moezel en zalm met pinot blanc**

### Ingrediënten voor 4 personen:

1 snoekfilet van 600 gr

1 zalmfilet van 200 gr

250 gr bladspinazie

1 sjalot

5 cl pinot blanc

5 cl room

20 gr boter

peper en zout

### voor de tomatencoulis:

2 mooie rode tomaten

1/2 geplet knoflookteentje

takjes tijm

peper en zout

### Bereidingswijze:

De visfilets spoelen en droog deppen.

De spinaziebladen wassen ,laten uitlekken en droogdeppen.

De snoekfilet overlans bijna volledig doormidden snijden en openspreiden.

De spinazieblaadjes erop schikken en de zalmfilet er in het midden bovenop leggen.

De snoekfilet oprollen, eventueel opbinden met keukendraad en kruiden met peper en zout.

De witte wijn met de gehakte sjalot aan de kook brengen en de snoekrollade hierin 10 min pocheren.

De snoekrollade uit de pan halen, laten uitlekken en warm houden(desgevallend de keukendraad verwijderen)

Voor de witte wijnsaus: het pocheervocht zeven, de room toevoegen, inkoken en van het vuur de koude boter in klontjes eronder mengen.

Op smaak brengen met peper en zout.

Voor de tomatencoulis: de tomaten pellen, in stukken verdelen en aan de kook brengen met de gehakte sjalot, tijm, knoflook, peper en zout. Zeven en de coulis nog even inkoken.

De snoekrollade in fijne plakjes snijden en verdelen over warme borden.

Tussen de plakjes snoek tomatencoulis lepelen en errond witte-wijnsaus. Garneren met blaadjes veldsla.

**Wijnadvies: Pinot Blanc Pfaffenheim, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**