

Zalm uit de oven met zeekraal en rosé

Ingrediënten voor 2 personen

4 sjalotten

150 ml rosé

100 ml slagroom

2 stukken zalmfilet (a 150 g)

4 takjes tijm

1 eetlepel roomboter

100 gram zeekraal (als je dit niet kunt krijgen kun je het evt. vervangen door verse spinazie)

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 225 °C. Sjalotten pellen en in dunne plakjes snijden. In steelpannetje helft van sjalot met 100 ml rosé op hoog vuur laten inkoken, tot bijna alle wijn is verdampt. Slagroom toevoegen en geheel tot helft van volume laten inkoken. Met zout en peper op smaak brengen en saus warm houden. Zalmfilets met zout en peper bestrooien. Rest van sjalot en takjes tijm over bodem van ovenschaal verdelen. Zalm erop leggen. Indien nodig dunne deel van zalm dubbelvouwen, zodat filet overal even dik is en gelijkmatig kan garen. Rest van wijn over zalmfilets druppelen. Schaal in midden van oven zetten en vis in ca. 10 min. bijna gaar laten worden (kern van filet mag nog net wat glazig zijn). In koekenpan boter smelten en zeekraal 5 min. al omscheppend bakken. Zeekraal over twee warme diepe borden verdelen. Zalmfilet op zeekraal leggen en sjalot uit ovenschaal op vis scheppen. Saus rondom schenken. .

Serveertips: Lekker met (in de schil) gekookte krielaardappeltjes of bijv. tagliatella en bospeen.

Wijnadvies: Enate Chardonnay, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort