

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr Atlantische zalmfilet 4
jonge wortelen 4 ijskegels 8
radijzen 2 rapen 25 gr boter
peper en zout Voor de saus:
----- 1 el acaciahoning het
sap van 1 limoen 150 gr boter
enkele takjes citroenmelisse witte
wijn

Tijd: > 1 uur
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zalm Met Sla En Botersaus Met Honing

Hier vind je verschillende recepten over vis!

Hulpmiddelen

Rookdoosje

Vorbereiding

De zalm in vier gelijke porties verdelen, kruiden met peper en zout en roken in het rookdoosje. Bij gebrek aan een rookdoosje kunt u de zalm 20 minuten laten garen in een oven op 180°C (de zalmporties in een vuurvaste beboterde schaal leggen, kruiden met peper en zout, besprenkelen met witte wijn en afdekken met alufolie) en net voor serveren even onder de hete grill laten kleuren.

Bereidingswijze

De wortelen, ijskegels en rapen in olijfvorm bijsnijden. De radijsjes in de lengte in tweeën snijden. De groenten stomen in een vergiet boven een pan met gezouten kokend water. Eens de groenten gaar zijn, ze door wat gesmolten boter rollen, op smaak brengen met peper en zout en warm houden. Voor de saus: de honing opwarmen in een pannetje, het citroensap toevoegen, goed mengen en van het vuur de koude klontjes boter eronder mengen. Op het laatst de fijngesneden citroenmelisse bijvoegen. De saus niet meer laten koken. De nog warme porties zalmfilet in het midden van warme borden leggen, de gestoomde groenten er rond schikken en de saus ertussen lepelen. Garneren met een toefje citroenmelisse.