RECEPT

Gesmoorde zalm met bosui en dragon

4 personen · 15 minuten



Recept uit het kookboek Over Vis & Vis. Recept en foto via Visrecepten.nl (Nederlands Visbureau): https://visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten/zalmfilet-met-bosui-en-dragon

De bosui gaart mee in de boter. Met wat verse dragon en een kneep citroen heb je in ongeveer een kwartier een gerecht uit één pan.

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g zalmfilet in 4 porties
- 6 bosuitjes
- 4 takjes dragon
- 2 eetlepels boter
- ½ citroen
- Zeezout en vierseizoenenpeper

Bereiding

1. Haal de worteltjes van de bosui en snijd elke ui in de lengte doormidden. Pluk de blaadjes dragon.
2. Laat de boter smelten in een ruime hapjespan. Leg de zalm erin en schuif de bosui tussen de stukken. Verdeel de dragon erover en voeg zout, peper en citroensap toe.
3. Zet het vuur laag en sluit de pan. Controleer na 8–10 minuten de garing. Schep de vis met de bosui op de borden en lepel de boter uit de pan erover.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Verse VÅRLAKS-zalmfilet