RECEPT

Gebakken zalm met citroen-beurre blanc

4 personen · 25 minuten



Recept en foto via Visrecepten.nl (Nederlands Visbureau): https://visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten/zalm-met-citroen-beurre-blanc

Voor de citroensaus klop je koude boter door ingekookte witte wijn. Houd het vuur laag, dan blijft de saus mooi glad. Reken op ongeveer 25 minuten.

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 zalmfilets met huid van 150 g
- 1 sjalot
- 150 ml droge witte wijn
- 250 g koude ongezouten roomboter
- 1 citroen
- Peper en zout

Bereiding

1. Snipper de sjalot en doe met de wijn in een kleine pan. Laat inkoken tot er ongeveer 50 ml vocht over is. Zeef de wijn en schenk terug in de pan.
2. Smelt 25 g boter in een koekenpan. Kruid de zalm met peper en zout en leg op de huid in de pan. Keer na twee minuten en bak de andere kant nog ongeveer twee minuten, of langer bij een dikke filet.
3. Snijd de resterende boter in blokjes. Zet de ingekookte wijn op laag vuur en klop de blokjes er geleidelijk door. Rasp de gele schil van de citroen boven de saus. Proef en voeg twee tot drie eetlepels citroensap, peper en zout toe.
4. Schep wat saus op elk bord en leg de zalm erbij met de huid naar boven. Geef de overgebleven saus er apart bij.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Verse VÅRLAKS-zalmfilet