

Vispaletje

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 30

Ingredienten:

200 gr kabeljauwfilet

200 gr zalm filet

8 grote garnalen

sap van 1 citroen

100 ml kippenbouillon(van een blokje)

2 eetl olijf olie (mild)

50 gr koude roomboter(in blokjes)

zout ,vers gemalen peper

1 uitje heel fijn gesnipperd

250 ml kookroom(bleu band)

2 eetl verse peterselie

Bereidingswijze:

Besprenkel de vis met wat van het citroensap. Zet voor de saus de bouillon en het uitje op en laat wat inkoken. Doe dan de room erbij en laat weer even koken tot hij iets dikker is geworden.

Klop dan de boter in kleine beetjes door de saus, als de boter helemaal gesmolten is doe dan de peterselie erbij en ca 1 eetlepel citroensap(mag meer proef maar wat je lekker vindt), maak op smaak met zout en vers gemalen peper.

Houd de saus warm op heel laag pitje. Verhit de olie in een pan en bak de vis (niet bruin).

De zalm mag best nog wat roze zijn.

Als de vis bijna gaar is leg dan de garnalen erbij tot ze roze kleuren.

Leg de vis op een bord en schep de saus er royaal overheen.

Lekker met een aardappelsalade(recept zie bij groenterecepten).

Dit recept is keer bekeken.