



Hoofdgerechten

Gebakken zalm met prei en krieltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (filets)
4 stengels prei (in ringen)
800 gram krieltjes
2 eetlepels tijmblaadjes (verse + extra om af te werken)
150 milliliters wit bier (Hoegaarden)
1 eetlepel citroensap
2 rozemarijntakjes
2 laurierblaadjes
nootmuskaat
2 lookteentjes
peper
zout

Voor de saus

100 milliliters wit bier (Hoegaarden)
150 gram boter (koud)
1 sjalot (gesnipperd)
100 milliliters room

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de krieltjes en hussel ze met een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er de takjes rozemarijn en de look tussen en zet 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.

Breng het sjalotje met het bier aan de kook en laat voor de helft inkoken. Voeg daarna de room toe en laat opnieuw voor de helft inkoken. Kruid met peper en zout. Roer er klontjes koude boter onder en hou de saus warm.

Stoof de preiringen 5 minuten in olijfolie. Voeg de tijm en de laurierblaadjes toe. Blus met het resterende bier en laat 5 minuten sudderen. Breng op smaak met het citroensap, nootmuskaat, peper en zout.

Bak de zalmfilets 3 minuten aan elke kant in olijfolie. Kruid met peper en zout. Verdeel de prei over de borden en leg er een zalmfilet op. Lepel er de saus over en werk af met wat extra tijm. Geef er de gebakken krieltjes bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

