

Zalmforel op witlof met saffraansaus



Ingrediënten voor 4 personen

1 stronk witlof, 8 hele blaadjes
2 ons zalmforel (filet met vel), in 8 langwerpige stukjes
sjalotje, gesnipperd
plukje saffraan
2 dl paddenstoelenbouillon
4 klontjes koude boter of margarine
scheutje citroensap
1/2 klontje suiker
paar druppels tabasco (of mespuntje cayennepeper)
peper en zout
4 blaadjes peterselie of koriander om te garneren

Bereiden

Giet een heel klein beetje warm water in een klein schaaltje en week daarin de saffraandraadjes. Doe een klein beetje boter in een pan en fruit hierin de sjalotjes. Doe de bouillon erbij en de saffraan. Laat 10 minuten zachtjes inkoken. Breng op smaak met de citroen, suiker, zout en de tabasco. Haal de pan van het vuur.

Neem een ruime koekenpan en verhit hierin een beetje boter of olie. Zet het vuur redelijk laag en bak de zalmfilet langzaam op het vel. Niet keren, langzaam laten garen in zo'n 10 tot 15 minuten. Een paar minuten voor het eind maak je de saus af. Verwarm de saus, haal hem weer van het vuur en roer de klontjes koude boter erdoor totdat de saus lobbijg is. Leg op elk bord twee witlofblaadjes. Op elk blaadje een stukje zalm. Lepel er wat van de saus over, garneer met een blaadje groen en direct serveren.

