

Gegratineerde zalmsteaks met mascarpone

4 personen
minder dan 60 min.

Ingrediënten

- 4 Atlantische zalmsteaks (*diepvries*)
- 6 preiwitten
- 1 citroen (*enkel het sap*)
- 250 g mascarpone
- 1 ei
- 1 dl melk
- 1 eetl. boter
- peper en zout

Bereiding

35 min.

1. Snij de preiwitten in ringen van $\pm 1/2$ cm.
2. Smelt de boter in een brede kookpot en voeg de preiringen toe.
3. Kruid met peper en zout.
4. Dek af en laat 5 min. op een zacht vuur stoven.

5. Schik de diepgevroren zalmsteaks naast elkaar op de prei.
6. Kruid met peper en zout en giet er het citroensap bij.
7. Dek opnieuw af en laat 15min. zachtjes garen.

8. Klop intussen de mascarpone met het ei en de melk tot een gladde mengeling.

9. Neem de zalmsteaks uit de pan en doe 3/4 van het mascarpone mengsel bij de prei.
10. Roer goed om en laat even opwarmen.

11. Schep de prei in een brede, diepe ovenschaal.
12. Leg de zalmsteaks op en lepel er de rest van de mascarponemengeling over.
13. Laat lichtjes kleuren onder de ovengrill.

Afwerking

Serveer met aardappelpuree of tagliatelle.