

PRIJ, ZALM & MASCARPONE

Ingrediënten

- 2 zalmfilets of zalmmoten
- 400 gr. prei
- 125 gr. mascarpone
- 1 eidooier
- 1/2 dl. melk
- 1 el. boter
- sap van 1/2 citroen
- peper - zout

Bereiding

1. Snij het wit van de prei in ringen van 1/2 cm.
2. Laat de boter smelten in een kookpan, doe er de preiringen in.
3. Kruid met peper en zout en laat onder deksel 5 minuten sudderen.
4. Schik de diepgevroren zalm op de prei en kruid met peper en zout.
5. Voeg citroensap toe en laat onder deksel 15 minuten garen.
6. Na 7 minuten de zalm omdraaien.
7. Klop de mascarpone met het ei en melk tot een gladde mengeling.
8. Neem de zalmmoten uit de pan en roer 3/4 van het mascarpone mengsel onder de prei, laat goed doorwarmen.
9. Doe de prei over in een ovenschotel.
10. Schik de zalm er op, lepel de rest van de mascarpone er over en laat even gratineren.
11. Dien op met gestoomde aardappelen of puree.