

Gestoomde zalm met spinazie,mozzarella en citroensausje

Ingrediënten 4p. :

- 4 zalmfilets - 450 gr verse spinazie - 1 bol mozzarella - peper, zout, curry

Ingrediënten citroensaus :

- 1 citroen - 250 ml room - 1 blokje kippenbouillon
- peper, zout - 1 dl melk - 2 afgestreken soeplepels maïzena

Bereiding :

De verse spinazie wassen,steeltjes eraf halen. Plaats deze in het hoogste vergiet van de microgourmet, onderaan maar 300 ml water doen ipv 400 ml.

De spinazie 8 minuten stomen op 800 Watt.

De zalmfilets overlans doorsnijden en opvullen met de gestoomde en uitgelekte spinazie. De mozzarella in schijfjes snijden en bovenop de spinazie leggen.

Afkruiden met peper, zout en currypoeder, de bovenste helft van de zalmfilet er opleggen. De stukken opgevulde vis nu terug in de microgourmet leggen en nog 15 minuten stomen.

Voor het citroensausje doe je de room samen met het verbrokkelde kippebouillonblokje en een uitgeperste citroen in het micro schenkkannetje en zet het 2 minuten op 800 Watt. Ondertussen doe je in de shaker de melk samen met de 2 soeplepels maïzena en peper en zout. Goed schudden en bij de opgewarmde room voegen. Goed roeren en nog eens 2 minuten terug in de microgolf plaatsen.

De saus is nu goed gebonden en kan bij de vis gepresenteerd worden.

Eten met gestoomde aardappelen / puree / pasta / kroketjes

Smakelijk !!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com