



## Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Datum: 10-02-2003  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Quinn Warmerdam  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 8 kleine scholfilets
- 0.8 potje visfond
- 3.2 dl witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- 80 gr verse zalmsnippers
- 8 nestjes tagliatelle
- olijfolie met knoflook
- zout
- peper

### **Bereidingswijze:**

#### **Saus:**

Kook de witte wijn en de visfond in tot de helft. Voeg al roerende de crème fraîche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

#### **Tagliatelle:**

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

#### **Vis:**

Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grillpan. Neem de vis uit de pan en hou deze warm in een oven van ca. 100 graden.

Leg een nestje tagliatelle op de voorverwarmde borden en hierop de scholfilet.