

Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Datum:	12-05-2003
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	16

Ingrediënten:

- 16 kleine zalmmoten
- 1.6 potje visfond
- 6.4 dl witte wijn
- 400 ml crème fraiche
- 160 gr verse zalmsnippers
- 16 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 fraiche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

Tagliatelle:
Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing biétgaar.

Vis:
Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grilpan. 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 zalmfilet.