



## Zalmfilet met tagliatelle en zalmnippersaus

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 zalmnippers
- 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 zalmnippers.

#### **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 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 zalmfilet.