



Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat

Datum: 08-03-2023
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 zalmfilets
- 7 zongedroogde tomaatjes (fijngesneden)
- 3 bakjes cherry-/kerstomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 1 glas droge witte wijn
- 5 eetl. mascarpone of roomkaas
- 2 eetlepels boter
- basilicum (om te garneren)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Dep de zalm droog met keukenpapier. Leg de filets in een ovenschaal en maal zout en peper erover. Bestrooi met de zongedroogde tomaten. Leg de kerstomaatjes (liefst aan de tak) in de andere ovenschaal en besprenkel met olijfolie.

Roer de wijn en mascarpone in een kom los en giet over de zalm. Verdeel de boter in stukjes over de filets. Bak de vis in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar. Zet de schaal met tomaatjes erbij in de oven.

Roer de saus uit de ovenschaal even door en schep op voorverwarmde borden. Leg de zalm erop. Serveer met de geroosterde tomaatjes en bestrooi met basilicum.