

{ RECEPT VOOR } gegratineerde zalm met mascarpone

Aantal pers.: 4

Temperatuur:

Vorbereiding: 10'

Bereidingstijd: 45'

INGREDIENTEN:

- 4 à 5 zalmsteaks
- 6 preiwitten (in ringetjes gesneden)
- 250 g mascarpone
- 1 ei
- 1 dl melk
- peper (en eventueel zout)
- paneermeel
- gratin kaas (en eventueel nog gemalen grana)

BEREIDING:

- Smelt wat boter in de pot en doe er de prei in, kruid met wat peper (en zout) en laat een vijftal minuutjes stoven.
Vergeet niet af en toe de prei om te roeren!
- Leg dan de zalm mooi naast elkaar op de prei. Doe er nog wat peper op en giet er een beetje water bij.
Deksel erop en laat een 20 à 25-tal minuutjes garen.
- Ondertussen kan je de mascarpone, het ei en de melk loskloppen tot een glad mengsel.
- Nadat de zalm gegaard is, neem je hem uit de pan en doe je ongeveer 3/4 van het mascarponemengsel bij de prei. Meng alles goed en laat even opwarmen.
- Neem een ovenschotel en smeer die in met wat boter, leg er de prei in, leg daarover de zalm en doe de rest van het mascarponemengsel erover.
Doe daarover de gratin kaas en bestrooi met nog wat paneermeel.
- Zet de schotel nog enkele minuten onder de grill totdat er een korstje wordt gevormd van de kaas.
- Opdienen met aardappelpuree.