



## Zalmfilet Dugléré

Hoofdgerecht • Vis  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Zalmfilets  
sjalot  
boter  
tomaten  
witte wijn of Sake  
zout en peper  
visbouillon  
room  
peterselie  
eventueel bindmiddel  
(bijvoorbeeld witte roux van  
het merk Maïzena)

### Bereiding

Sjalot versnipperen  
Tomaten pellen, zaadjes verwijderen en in blokjes snijden.  
Peterselie fijnhakken.  
Sjalot aanstoven in boter zonder te kleuren. Wijn  
toevoegen en voor de helft inkoken. Visbouillon, room en  
tomaat toevoegen.  
10 minuten zachtjes laten sudderen.  
Ovenschaal inboteren.  
Oven verwarmen op 180 graden.  
Zalmfilets in de ovenschaal schikken en een bodempje  
witte wijn toevoegen. De vis kruiden en lichtjes instrijken  
met gesmolten boter of vloeibare margarine.  
Plaats 15 minuten in de warme oven.

Peterselie aan de saus toevoegen, op smaak brengen en  
binden indien nodig.

### Notities

Dugléré een klassieker in de Franse viskeuken. Zalmfilets

in de oven gepocheerd met een witte wijnsaus waaraan blokjes tomaat en gehakte peterselie zijn toegevoegd.

Ik gebruik in mijn gerechten vaak Sake i.p.v. witte wijn. Het heeft een constante smaak en je kunt het na openen van de fles nog wel enkele dagen bewaren voor het volgende gerecht.

Pommes Duchesse zijn de klassieke aardappelbereiding bij dit gerecht. Je kunt ook een variant op de Pommes Duchesse maken in de airfryer zoals op deze afbeelding.

## Foto's

