



# Zalmfilet met hollandaisesaus

5 personen  
40 minuten

## Ingrediënten

Zalmfilet (geportioneerd)  
Hollandaisesaus  
Prei  
Aardappelrösti rol

- \* Leg alle ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af.
- \* Alleen bij verse prei: maak de prei schoon en snij in fijne ringen. Was de prei grondig (2x).
- \* Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter. Voeg de prei toe en stoof gedurende 5 tot 10 min. Voeg indien nodig wat vocht toe.
- \* De vis kun je in de oven of koekenpan bereiden:
- \* **Koekenpan:** dep de zalmfilet droog en bestrooi met viskruiden. Verhit vloeibare margarine en/of (olijf)olie en bak de vis 1 minuut op hoge temperatuur. Verlaag de temperatuur naar middelhoog. Draai de vis na 4-6 minuten om en bak nog 3-5 minuten op lage temperatuur totdat de vis gaar is. Beweeg de pan af en toe zodat de vis niet blijft plakken.
- \* **Oven (180°C):** dep de zalmfilet droog, bestrijk rondom met (olijf)olie en bestrooi met viskruiden. Leg de vis in een ingevette ovenschaal en bak in het midden van een voorverwarmde oven in 10-15 minuten gaar.
- \* Snijd de rösti in plakken van 2 a 3 cm en bak deze in een pan met een scheutje olie goudbruin in ongeveer 8 minuten.
- \* Roer met een garde de inhoud van het zakje 'poedersaus Hollandaise' met koud water in een pan. Breng dit al roerend aan de kook en laat de saus nog enkele minuten doorkoken.
- \* Voeg naar eigen smaak wat saus bij de vis op het bord.

Smakelijk!