



Zalm-duo Wellington met saffraan saus

🕒 30 + 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

voor de wellington

- ★ 1 tl olijfolie
- ★ 1 sjalot (gesnipperd)
- ★ 50 g rucola (grof gehakt)
- ★ 2 el panko of paneermeel
- ★ 9 plakjes bladerdeeg
- ★ 4 zalmfilets (ca. 600 g, zonder huid)
- ★ 4 plakken gerookte zalm (grote)
- ★ 1 eidooier (losgeklopt)

voor de witte wijn saffraan-saus

- ★ 10 saffraandraadjes
- ★ 200 ml witte wijn
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 1 el boter
- ★ 200 ml visfond
- ★ 200 ml kookroom

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de sjalot minimaal 4 minuten op een lage stand.
2. Voeg de rucola toe en laat kort slinken.
3. Schep in een kom en laat afkoelen.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de panko erdoor.
6. Laat het bladerdeeg in de verpakking ontdooien.
7. Spoel de zalm onder koud water af en dep goed droog.
8. Maal royaal zout en peper erover.

Bereiden

9. Leg 4 plakjes bladerdeeg op de bakplaat.
10. Leg op elk deegplakje een plakje gerookte zalm.
11. Leg de stukken zalm erop en verdeel de rucola-vulling erover.
12. Als de zalm niet helemaal binnen het deeg past, snijd de vis dan bij en leg de losse stukjes op de filet.
13. Vouw de gerookte zalm aan alle kanten naar boven over de verse zalm.
14. Maak de randen van het deeg een beetje nat.
15. Rol 4 plakjes bladerdeeg een beetje uit en leg ze over de zalm.
16. Druk de randen van het deeg rondom goed op elkaar en druk eventueel extra aan met een vork.
17. Snijd het laatste plakje deeg in dunne reepjes en decoreer de Wellingtons hiermee.
18. Verwarm de oven voor op 200°C.
19. Bestrijk de Wellingtons met het ei en bak laag in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.
20. Zet de laatste 5 minuten de borden in de oven.
21. Laat een buisje saffraan weken in de wijn.
22. Fruit een gesnipperde ui in de boter glazig en blus af met de wijn.
23. Laat voor de helft inkoken en giet hier de visfond en de kookroom bij.
24. Laat dit op een middelhoge stand een paar minuten zachtjes koken.
25. Breng de saus op smaak met zout en versgemalen peper.
26. Schep de Wellingtons op de warme borden en serveer met een royale lepel witte wijn saffraan saus.

Bron: boodschappen.nl

