

44. Deense zuurkool met zalmfilet

Aantal personen: 4

- • 500 gram zuurkool
- • 250 gram champignons
- • 4 zalmfilets à 150 gram
- • 2 eetlepels olijfolie
- • 2,0 dl crème fraîche demi
- • cayennepeper

Spoel de zuurkool af en laat deze uitlekken. Was de champignons schoon en snijd ze in plakjes.

Bak de champignonplakjes in de olijfolie op hoog vuur lichtbruin en knapperig.

Kook de zuurkool in een bodempje water in ca. 15 minuten gaar. Bak ondertussen de met zout naar smaak bestrooide zalmfilets, in ca. 5 minuten per kant, op matig vuur in de rest van de olijfolie gaar (de baktijd is een beetje afhankelijk van de dikte van de visfilets).

Giet de zuurkool af en roer de gebakken champignons, wat cayennepeper en de crème fraîche erdoor. Schep op elk bord wat zuurkool, leg er een zalmfilet bovenop.

Lekker met 125 gram aardappelpuree

Bevat per portie van 225 gram 315 kcal.