



## **Gepocheerde zalm met komkommer dille salade (11 personen)**

### **Benodigd:**

- venkelbollen (150 gram) in partjes
- 1,5 ui (in partjes)
- 1,5 tl zwarte peper korrels
- 4 verse laurier blaadjes
- 450 ml droge witte wijn
- 1 zalmescalop (ca 1200 gr) met vel

### **Salade:**

- 3 komkommers dun geschild, in lange linten geschaafd
- 120 ml witte wijnazijn
- 3 el fijngesneden dille
- 1,5 el fijne kristalsuiker

Controleer de zalmescalops op eventuele graten. Deze kunnen verstikkend werken bij consumptie en de leden van L'Homme Filet zijn toch al schaars!

Doe de venkel, ui, peperkorrels, wijn en laurier in een grote pan met 4 liter water en 1,5 el zout. Breng aan de kook en laat 10 min. Koken op laag vuur. Zeef deze courtbouillon in een diepe braadpan of vispan. De groenten heb je verder niet meer nodig.

Breng de bouillon aan de kook en laat de vis met het vel naar boven in de bouillon glijden. Verwarm opnieuw en laat ca 1 min. Zacht koken, neem de pan van het vuur en laat de zalm onafgedekt pocheren in de bouillon, Als de bouillon is afgekoeld is de vis gaar maar van binnen nog roze. Schep de vis voorzichtig uit de bouillon, laat hem uitlekken en leg hem op een schaal. Verwijder het vel.

Leg voor de salade een laag komkommerslierten in een ondiepe schaal en verdeel hier wat azijn dille, suiker en zout over. Herhaal tot de ingrediënten op zijn. Bewaar de salade in de koelkast.

### **Serveren:**

Op ieder bord een stukje zalm met daaroverheen nonchalant wat salade gedrapeerd.