



Ragu od kraba i lososa

Ragout van krab en zalm

600 gr. zalmfilet (zonder huid)

2 el. witte wijnazijn

1 kleine ui

1 el. boter

1 komkommer

½ tl. scherp paprikapoeder

1 - 1½ dl. visbouillon (of groentebouillon)

1 bosje dille

zout en peper

150 gr. zure room

100 gr. krab uit blik (kan evt. vervangen worden door garnalen, of helemaal worden weggelaten)

Snij de zalm in stukken, giet er 2 el. azijn over en laat het zo een uurtje staan, in de koelkast natuurlijk.

Ondertussen schil je de komkommer. Snij hem in de lengte doormidden, haal er de pitjes met een lepel uit en snij hem in stukken van ongeveer 1 cm. dik.

Snipper de ui. Die bak je heel zachtjes in een lepel boter tot de ui glazig begint te worden. Dan doe je er de stukjes komkommer bij. Laat het een paar minuutjes gaan, strooi er dan het hete paprikapoeder over en giet er de bouillon bij. Kruid de saus met de dille en een snuf zout en breng ze snel aan de kook. Laat ze heel even opkoken. Zet het vuur nu zo laag dat het vocht net tegen de kook aan blijft en doe er de stukken gemarineerde zalm in. Dek het af en laat de vis 5 minuten pocheren.

Nu gaan de krab en de zure room erbij. Warm het even goed door en proef het af op peper en zout. Strooi er nog wat verse dille overheen en zet de ragout van krab en zalm op tafel.