



Slowakije

Losos s višňovou omáčkou

Zalm met kersensaus

voor vier:

4 moten zalm

olie

citroensap

verse, zwarte kersen, ongeveer 300 gr., maar iets meer of iets minder mag ook best

2 dl. stevige, fruitige rode wijn

evt. wat suiker

2 el. koude roomboter, in kleine stukjes

zout en grof gemalen zwarte peper

Was de kersen, snij ze doormidden en haal de pitten eruit. Doe ze samen met de wijn in een pannetje en laat het op een heel zacht vuurtje en half uurtje pruttelen. Als je kersensaus te zuur vindt, doe er dan wat suiker bij. Gewoon, naar smaak: de saus mag best een beetje zoetig zijn.

Besprenkel de stukken vis met wat citroensap en bestrijk ze rondom dunnetjes met een beetje olie. Laat ze zo 5 minuten liggen.

Verhit de grill(pan) op een hoge stand tot de pan echt gloeiend heet is.

Leg de stukken vis in de hete grillpan en rooster ze 4-5 minuten. Controleer of de stukken vis vanzelf van de ribbels loslaten en draai ze pas dan voorzichtig om. Rooster de stukken vis nog eens 4 minuten tot ze aan de onderkant bruin en van binnen net gaar. Kruid ze dan met zout en maal er royaal de zwarte peper overheen.

Ondertussen is de kersensaus wel klaar. Haal de pan van het vuur. Bind de saus door er snel de kleine klontjes ijskoude boter door te roeren. Giet het over de zalm en zet het meteen op tafel.