



Tsjechische Republiek

Losos s křenovou omáčkou

Zalm met mierikswortelsaus

zalmfilets, eentje per persoon.

1 citroen

room

2 eetlepels geraspte verse mierikswortel

zout en peper

visbouillon, van een blokje

boter

bloem

Was en droog de filets en besprenkel ze met wat druppels citroensap. Kruiden met zout en peper. Bak ze in de boter op een matig vuur in de koekenpan. Drie of vier minuten per kant, afhankelijk van de grootte.

Ondertussen maak je een roux door een klont boter te smelten in een steelpannetje. Doe daar twee eetlepels bloem bij, en roer tot de boter de bloem heeft opgenomen en het gaat pruttelen. Doe er dan steeds een beetje visbouillon bij en blijf roeren tot je een mooie, gladde saus hebt. Doe daar dan de room en twee eetlepels fijngeraspte mierikswortel bij en draai het vuur uit. Leg de zalmfilets als ze gaar zijn op voorverwarmde borden. Giet de saus uit het steelpannetje in de koekenpan en laat op hoog vuur even snel doorkoken, zodat de saus lekker dik wordt. Schraap ondertussen de aanbaksels van de bodem. Giet de saus over de vis en we kunnen gaan eten.

Lekker met gebakken aardappeltjes. Misschien nog een blaadje sla en een tomaatje ernaast, maar in Tsjechië zijn ze eigenlijk niet zo van de groente. Ach, dan doen we die morgen wel weer.