

Gestoomde zalm met Vlierbloemjenever en wijn van wijndomein Vlijtingen



Hoofdgerecht



Ingrediënten:

- 4 zalmfilets à 175 g
- 25 g boter
- 50 ml **Riemster Dröpke** (vlierbloemjenever)
- zout, peper
- 8 kleine sjalotjes, fijngesneden
- 1 geraspte wortel
- 4 takjes peterselie
- 2 dl visbouillon
- 1 dl witte wijn van **Wijndomein Vlijtingen**

Recept:

- **Verwarm** de oven voor op 225°C.
- **Knip** 4 stukken aluminiumfolie die groot genoeg zijn om de stukken zalm **in te pakken en bestrijk** de helft van elk stuk folie met boter.
- **Leg** er een zalmfilet **op** en **strooi** er wat zout en peper **over**.
- **Verdeel** de ui en de wortel over de vis, **leg** er een takje peterselie **op en maak** de pakjes aan 3 kanten **dicht**, zodat er niets uit kan lopen.
- **Vermeng** de bouillon met **de wijn en het Riemster Dröpke**, **giet** een deel hiervan in elk pakje **en vouw** dan voorzichtig de laatste kant **dicht**.
- **Leg** de pakjes op de bakplaat, **schuif** deze in de oven en **bak** de vispakketjes ongeveer 7 minuten

Streekproducten:

- Riemster Dröpke
- Witte wijn van wijndomein Vlijtingen

Verkrijgbaar bij Dienst Toerisme Riemst.

