



Ingrediënten

Aantal porties

4

Zalm

1 venkel

1 ui

1 teentje knoflook

1,5 el bakolie

2.5 el visbouillon

2.5 dl water

2 el wittewijnazijn

300 ml zure room

2 dl melk

1 pakje crème fraîche

0.50 pakje diepgevroren peterselie

1.5 el [Santa Maria Chili Explosion](#)

500 g zalmfilet

Recept

Onze Chili Explosion geeft gerechten extra pit! Probeer dit recept voor romige in de oven gebakken zalm met peterselie en een extra kick van chili.

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Snijd de venkel fijn en bak de helft ervan met ui en knoflook in bakolie tot de groente zacht is maar niet bruin.
3. Voeg visbouillon, water en witte wijnazijn toe en laat tot de helft inkoken.
4. Voeg de zure room en melk toe en laat 15-20 minuten sudderen.
5. Zeef de saus en voeg room, peterselie en Chili Explosion toe, roer en haal van het vuur.
6. Snijd de zalm in porties en leg ze in een ovenschaal.
7. Giet de saus over de zalm, werk af met de rest van de gesneden venkel en bak 15-20 minuten in de oven.
8. Voeg nog wat Chili Explosion toe aan de vis en serveer met gekookte aardappelen en een salade.

Bron



<http://www.santamariaworld.com/nl-be/recepten/zalm-met-peterselie-en-chilipeper/#view=description&selection=c4>

Info Martine Lycke 28/02/2017

Snijden:

0.5 venkel

2 uien

2 teentjes look

Aanbakken in wat boter

250 ml water

2.5 el visbouillon

2 el witte-wijnazijn

Tot helft laten inkoken

Ondertussen 1.5 venkel fijn snijden en in braadslede doen

Zalm ontdooien in microgolf – ongeveer 1 minuut en op de venkel leggen

Deze kruiden met zout peper en paprika

2 dl melk

Potje zure room 200g (Colruyt)

15 minuten laten inkoken

100 ml light room

Peterselie

Chimichurri

Paprika

Chili

Roeren

In recept staat zeven, maar niet gedaan

Over de vis gieten

Oven : 175°C 20 minuten

Opgediend met rauwe groenten



Info



Santa Maria Chili Explosion

= chili + paprika + tomaten

Chili Explosion

Een uitgebalanceerd specerijenmengsel dat je gerechten een extra kick geeft.

Chili stimuleert de vrijgifte van endorfine en geeft het lichaam en geest een extra kick. Het specerijenmengsel bestaat uit geselecteerde chilivariëteiten en zoete paprika. Dit pikante aroma wordt gecompliceerd door tomaten. Het resultaat is een uitgebalanceerd specerijenmengsel voor gebruik bij de meeste gerechten. Probeer het eens als basis voor een vinaigrette, in kruidenboter of strooi het over een boterham met kaas.

Fotos

