



Weekend zalm

Zalm met dille en knoflook béarnaise saus

Bereidingswijze

1. Snijd de uien, knoflook en verse dille fijn. Splits de eieren en doe de eidooiers in een pan samen met witte wijnazijn en wat water. Klop langzaam op met een garde en voeg verse dille toe. Doe de Alpro Lekker & Gezonde Keuken in een pan en meng met de dragon, peper en zout.
2. Voeg het eimengsel toe en meng tot er een dikke saus ontstaat. Neem de saus van het vuur en besprenkel met citroensap.
3. Kook de tagliatelle in water gaar. Fruit de uien samen met de knoflook en de zalm in een pan. Kruid met peper en zout. Laat dit 2 minuten zachtjes doorgaren.
4. Neem een bord, plaats tagliatelle er op en schenk de saus er rijkelijk over. Leg de zalm met knoflook er op en serveer met de dille en vers citroensap.



4 personen



25min

Ingrediënten

- 4 zalmfilets
- 150 ml Alpro Lekker & Gezonde Keuken
- 500 gr tagliatelle
- 1 kleine ui
- 4 teentjes knoflook
- Een handje dille
- 3 eidooiers
- 4 eetlepels witte wijnazijn
- 2 - 3 eetlepels gedroogde dragon
- Zwarte peper & zeezout
- Citroensap
- Een eetlepel olijfolie

Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken

