

Recept Gepocheerde vis

Recept

_____ stuks	Hoeveelheid	grondstof	bijzonderheden
	4 stuks	zalm á 150 gr	snijplank pan schuimspaan kwast koksmes maatbeker
	0,5 liter	visbouillon	
	25 gram	boter	
	2 gram	dille	
	20 gram	zalmeitjes	

Werkwijze

- Smeer de bodem van de pan licht in met boter.
- Leg de filets naast elkaar in de geboterde pan.
- Giet de hete visbouillon voorzichtig tot enkele centimeters boven de vis.
- Houd de visbouillon net onder het kookpunt en gaar de vis in ca. 8 minuten.
- Maak de vis af met wat dille en zalmeitjes.