



## Gepocheerde zalm met hollandaisesaus

*Zacht gepocheerde zalmfilet overgoten met een luchtige, zelfgemaakte hollandaisesaus.  
Elegant en tegelijk verrassend eenvoudig.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 4 zalmfilets van ongeveer 150 g
- 1 ui
- 1 laurierblad
- 1 scheut witte wijn
- 3 eierdooiers
- 200 g boter

1 citroen

zout

versgemalen zwarte peper

enkele peperkorrels

## Bereidingswijze

---

1. Breng een ruime pan water aan de kook met de gehalveerde ui, het laurierblad, de peperkorrels en een scheut witte wijn.
2. Zet het vuur laag zodat het water net niet kookt en leg de zalmfilets erin. Pocheer ze 8 à 10 minuten tot ze net gaar zijn.
3. Smelt voor de saus de boter zachtjes en houd ze warm.
4. Klop de eierdooiers met een scheut water en wat citroensap au bain-marie luchtig en dik.
5. Giet er al kloppend de warme boter in een dun straaltje bij tot een gladde saus ontstaat.
6. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
7. Haal de zalm voorzichtig uit het vocht, laat uitlekken en nappeer met de hollandaisesaus.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)