



Zalm in brandy saus *Salmón al brandy*

Voor 4 personen

1 grote ui, gepeld en gehakt, 3 lepels olijfolie, 3 tenen knoflook gehakt, 250 gram tomaten, gepeld en gehakt, ½ lepel suiker, 250 ml visbouillon, 125 ml cognac of brandy (ik doe vaak iets meer ☺), 1 rode chili peper, vers of gedroogd, zout, 4 zalmfilets 150-175 gram

Bereiding

Bak de ui en de knoflook op een lage temperatuur, af en toe roerend, zacht. Voeg de tomaten toe en de suiker. Verhoog het vuur en laat de saus inkoken. Voeg de visbouillon en de brandy toe, de chili en zout naar smaak, laat 5 minuten pruttelen (of iets langer als je wat meer brandy hebt toegevoegd). Leg de zalmfilets in de saus en keer 1x om en laat zachtjes pruttelen totdat deze naar wens gaar is. Ik vind de zalm het lekkerste als hij van binnen nog een beetje rauw is.

Bereiden

Leg de zalmfilets op het bord en lepel er wat saus overheen/naast. Lekker met gekruide couscous, zwarte pasta of bij zomers weer een aardappelsla.

