
**Deze recepten
worden u aangeboden door
RESTAURANT LUSITANIA**

CASSOLETTE « LUSITANIA »

Ingrediënten :

witte-wijnsaus, bisque de homard, armagnac, vooraf gekookte tarbotfilets, wat garnalen, een stukje krab en geraspte kaas.

Bereiding :

Schik de gekookte tarbot in een vuurvast schoteltje met de krab en de garnalen. Overgiet het geheel met een witte-wijnsaus, met de bisque en de armagnac. Bestrooi het geheel met geraspte gruyère en laat het onder de salamander gratineren.

ZALM MET VERSE TUINKRUIDEN

Ingrediënten :

4 zalmotten (ong. 250 g), sjalotten, bieslook, peterselie, look, kervel, visfumet, 1 dl room, roux, witte wijn, cognac.

Bereiding :

Hak de tuinkruiden fijn, stoof ze en begiet ze met cognac, witte wijn en visfumet, volgens smaak.

Pocheer er de zalm in gedurende ong. 12 min. Verwijder nadien de zalm en voeg er de room aan toe. Bind het geheel lichtjes met roux. Dien op met gekookte aardappelen.
