



## Ingrediënten

€VIS

2 aardappelen  
400 gram verse spinazie  
boter  
1 koffiedepel nootmuskaat  
6 scholfilets  
4 eidooiers  
2 dl witbier  
citroensap  
4 plakken gerookte zalm  
2 tomaten  
peper  
zout  
wasabi

## Gestoomde scholfilet met witbier-sabayon

TYPE GERECHT: HOOPDGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN

AANTAL PERSONEN: 4

## Bereiding

- Was de spinazie en stoom deze in de boter, op smaak maken met nootmuskaat.
- Stoom de schol 6 minuten.
- Aardappels in blokjes mooi goudgeel bakken, als ze klaar zijn wasabi erover.
- Klop de eidooiers met witbier, citroen, peper en zout op een zacht vuurtje, niet boven de 80 graden.
- Serveer de spinazie op bord met de plakjes gerookte zalm met daarop 2 scholfilets.
- Doe de sabayon er rijkelijk overheen, strooi er nootmuskaat over.
- Leg stukjes tomaat op de aardappels en garneer met tuinkers.

**Eet smakelijk!**