**Gepocheerde zalm belle vue**

**zalm op vel**[**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) **tomaten
kropsla**[**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm) **eieren
dille
peterselie
pijpajuintjes
peper en zout**

De zalm. Kies in de viswinkel of op de markt een mooi stuk zalmfilet op vel. Dit was er eentje van 1 ½ kg en dat is ruim voldoende voor 8 à 10 borden. Vraag om de resterende graten te verwijderen.

Thuis met de vis maak je een kruidige visbouillon. Gebruik liefst verse groenten en proper visafval ([zie hier het recept](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)). Voeg nog wat [mosselkruiden](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm) toe. Laat de bouillon volledig afkoelen. Neem een brede pan en liefst niet ondiep. De gigantische vismoot moet op de bodem ervan kunnen liggen zonder dat de uiteinden opkrullen.

Leg de zalm op de velkant op de bodem van de pan en vul die met koude bouillon tot de vis volledig ondergedompeld is. Zet het vuur op een middelhoge stand. Blijf erbij tot de bouillon begint te koken. Zet het deksel op de pan. Laat een half minuutje doorkoken, niet langer. Zet het vuur uit, laat de pan staan en ga een half uurtje iets anders doen.

Nu kan je kiezen: zet de pan met de lauwe bouillon koel weg en haal de vismoot er pas uit als alles volledig afgekoeld is. Het visvlees is dan steviger. Of doe zoals ik: haal de lauwe vismoot uit de pan met een brede ronde pizza-spatel. Je kan er de vis in één keer mee optillen zonder de structuur te beschadigen.

Leg de moot op een proper bord, dek af met folie en laat een uurtje rusten in de koelkast. Je kan proberen om het vel te verwijderen, maar het risico is groot dat een vismoot van deze omvang breekt.

Versier de schotel net voor het opdienen met gesneden kropsla, hardgekookte eitjes, tomaat, fijngesneden lente-uitjes, plukjes peterselie en fijngesneden dille. Dien op met koude aardappelsalade en een fris slaatje.