**Zalm op de wijze van Firenze**

**Tomatenconcentraat
spinazie
verse kerstomaatjes
halfgedroogde kerstomaatjes op olie**[**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)
**peper en zout
peterselie
bieslook**

**verse zalmmoten
uien
teentjes knoflook
boter
witte wijn
kookroom
mascarpone
visbouillon**

Fruit de fijngesneden ui en knoflook in een klontje boter tot ze zacht en glazig zijn. Giet een groot glas witte wijn in de pan. Voeg toe: een flesje kookroom en een potje mascarpone.

Meng goed en laat tegen het kookpunt aan sudderen. Kruid met een verpulverd blokje visbouillon, een eetlepel mosselkruiden, peper en zout naar smaak. Roer een klein potje tomatenpuree door de saus.

Halveer een handvol kerstomaatjes en snipper een tiental uitgelekte halfgedroogde tomaatjes op olie. Voeg beiden toe aan de saus.

Was de spinazie, knijp die uit tot zo goed als droog en bak de blaadjes kort in een verse pan met een klontje boter tot ze geslonken zijn en hun vocht afgegeven hebben. Zeef de spinazie, druk het overgebleven vocht eruit met de rug van een brede lepel. Meng de gebakken en uitgelekte spinazie met de saus.

Bak de zalm aan beide kanten een paar minuutjes in een pan met bruisende boter. Kruid met peper, zout en [**mosselkruiden**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm). Haal het vel eraf en leg de vismoten in de saus. Werk af met plukjes peterselie.

Dien op met pasta naar keuze, bijvoorbeeld tagliatelle of penne.