

12-2-2014

KOOKAVOND

Waterzooi van roodbaarshaasje met knol-en groene selder.

Nodig voor 4 pers:

- 600gr roodbaarshaasje
- ½ l vis fond, 1 dl witte wijn, 1 dl room
- 1 wit van prei, 1/5 knolselder,
- 6-tal bladeren selder
- 2 sjalotten, 1 wortel
- 50 gr boter, gehakte peterselie

Zo maak je het:

- Verdeel de roodbaars in porties.
- Boter een vuurvaste schotel in, verdeel de versnipperde sjalot en leg vis in schotel.
- Versnipper de sjalot en stoof aan met de vis.
- Bevochtig met de vis fond en witte wijn en laat onder boterpapier garen in voorverwarmde oven op 180° C.
- Doe het kookvocht in pan, voeg de room toe en laat wat inkoken. Mix deze mooi glad en breng op smaak met peper en zout en werk af met klontje boter.
- Snijd de prei, wortel, en knolselder in julienne en kook beetgaar.
- Verdeel de vis in schoteltjes,

INTERIEUR SEYS

Tel 057 488114
Fax 057 200014

Bruggestraat 1
8920 Poelkapelle

www.interieurseys.be
info@interieurseys.be

INTERIEUR
SEYS
