

04-12-2014

Kookavond

Grietfilet met druiven en roséchampagne

Nodig:

- 2 grietfilets van ongeveer 180gr
- 3 el gevogelte bouillon
- 24 witte druiven
- 1 koffielepel gehakte sjalot
- 1 glas roséchampagne
- 1 el mousselinesaus (of 1 eierdooier)
- ¼ l verse room
- 2 el geklopte verse room
- 2 grote fleurons (halve maantjes van bladerdeeg)

Zo maak je het:

- Schil de druiven en ontpit ze, doe ze in een kom
- Strijk de sauteusepan in met boter. Doe er de sjalot, de grietfilet, de gevogelte bouillon en de roséchampagne in. Breng op smaak met peper en zout en dek af met een vel boterpapier. Breng aan de kook op het vuur en zet 4 à 5 min in een op 180°C voorverwarmde oven
- Haal de filets uit de pan en leg ze op een ovale schaal, dek af met het boterpapier en houd warm
- Laat het kookvocht op een hoog vuur voor ¾ indikken. Voeg de room toe, breng aan de kook en laat opnieuw lichtjes indikken. Giet alles door een fijne puntzeef en giet in een andere pan
- Voeg al kloppend de mousselinesaus (of de eierdooier) toe aan de geklopte room
- Zet uw grill op de hoogste stand
- Leg de druiven rond de grietfilets en overgiet met wat saus. Laat lichtjes kleuren onder de grill. Versier met de maantjes van bladerdeeg