

20-10-2016

---

Kookavond

## Schartongfilet op Oostendse wijze met Noilly Prat vergezeld van duchesse aardappeltjes

Nodig:

- 4 schartongfilets per persoon
- 2 dl room
- 2 dl witte wijn
- scheut vermouht
- 120 gr grijze garnalen
- 120 gr mosselvlees
- witte roux
- 2 dl visfumet
- 150 gr champignons in 4 gesneden
- sjalot
- peper en zout

Zo maak je het:

- Kook de aardappelen, giet af en pureer ze met wat goede boter en eidooier.
- Kruid af met peper, zout en wat muskaat en doe het in een spuitzak.
- Spuit rosasjes op een ovenplaat en bak af tot ze lichtbruin zijn.
- Rol de filets op en schik ze recht in een lage kom, overgiet met de visfumet en witte wijn en voeg er de fijngesneden sjalot bij.
- Breng aan de kook en laat ze een 5 tal min. aan het kookpunt staan tot ze gaar zijn.
- Haal ze uit en hou warm.
- Laat het vocht wat inkoken voeg er de champignons en de room aan toe en bind met roux.
- Kruid af en voeg er op het laatst de mossels en garnalen aan toe.
- Schik de schartongrolletjes en de duchesse aardappeltjes op een bord en overgiet rijkelijk met de saus, overstrooi wat gehakte peterselie over of een takje dille.