

23-9-2015

Kookavond

Tongfilets met witte druiven

Nodig:

- 8 tongfilets (wijting, schartong)
- 1 dl. visfumet
- 1 dl. witte wijn
- scheut curaçao (facultatief)
- klein schaaltje waterkers
- blikje witte druiven (gepeld)
- 40 gr. witte roux
- 1 eidooier
- peper en zout

Zo maak je het:

- doe de witte wijn, visfumet en de likeur in een pan en breng aan de kook.
- Leg er de geplooid tongfilet in, laat 5 minuten pochieren. Schep de filets uit en hou warm.
- Zeef het kookvocht en bind met de witte roux en laat al roerend inkoken tot een gladde saus.
- Voeg er de druiven aan toe en laat terug wat opwarmen.
- Neem van het vuur en roer er de dooier door. Proef af en kruid bij.
- Giet de saus over de filets en versier met de waterkers.