

24-9-2019

---

Kookavond

## Noordzeese visrolletjes met posteleinblaadjes

Nodig:

- 75 gr bloem, 75 gr boter, 1 kg niet gefileerde onbekende vissoorten (bijvangst), 2 uien, een scheut plantaardige olie, 2 takken tijm, 1 blad laurier, 1 teen knoflook, 1 bussel peterselie, 1 dl witte vermout, 1 liter melk, peper uit de molen, zout, 4 handenvol spinazie, 400 gr mosselen, 16 kerstomaten, 1 dl witte wijn, de zeste van limoen en enkele posteleinblaadjes.

Zo maak je het:

- Laat de boter smelten en voeg al roerend de bloem toe tot je een droge roux krijgt, laat afkoelen in de koelkast.
- Maak de vissen schoon en fileer ze, zet ze ook in de koelkast.
- Pel de uien, snijd in grove stukken en stoof ze samen met de visgraten aan in plantaardige olie. Voeg de tijm, laurier, knoflook en de stengels van de peterselie toe en stoof mee aan.
- Brus met witte vermout en voeg de melk toe.
- Laat nog een halfuur tegen het kookpunt aan pruttelen.
- Zeef de bouillon en kruid met peper en zout, roer er een beetje koude roux onder tot de gewenste dikte.
- Spoel en droog de spinazie, rol de blaadjes op tot een koker en rol er telkens een visfilet dwars over zodat je verschillende pakketjes krijgt.
- Spoel de mosselen 2 tot 3 keer in koud water met zout en rommel er eventjes in met een houten spatel.
- Spoel de kerstomaten, leg ze in een ovenschaal en zet zo dicht mogelijk onder de grill in de oven, van zodra ze uit hun vel barsten zijn ze klaar.
- Neem een diepe braadpan, schik de vis-spinazie pakketjes erin en doe de mosselen erbij. Zet op een hoog vuur en brus met witte wijn, zet het deksel erop en zet het vuur na 1 minuut af.
- Schik de vis-spinazie pakketjes en de mosselen in een diep bord, lepel er een beetje saus over en leg de tomaten tussen de vis en de mosselen.
- Werk af met zeste van limoen en postelein.

