

VISFILET MET NOILLY PRAT-SAUS

Benodigdheden (8 personen)

- 1,5 kg visfilet
- 5 sjalotten
- 250 gr paddestoelen
- 16 groene asperges
- 3 tomaten
- 2 dl Noilly Prat
- 2 dl droge witte wijn
- 2 dl visfumet
- 4 dl room
- 2 eetlepels citroensap
- takjes kervel
- takjes dille
- olijfolie, boter, peper en zout

Bereidingswijze

- tomaten ontvellen, ontpitten en in kleine stukjes snijden
- asperges koken in gezouten water
- een ovenschotel instrijken met olijfolie en bestrooien met peper en zout
- de filets met het vel naar boven erin leggen, instrijken met olijfolie en kruiden met peper en zout
- vlak voor het opdienen onder de grill zetten
- in een kookpot de fijngesneden sjalotjes in de boter laten zweten
- de Noilly Prat bijvoegen en even laten inkoken
- dan de witte wijn + visfumet toevoegen en weer even laten inkoken
- ten slotte de room toevoegen en laten inkoken tot sausdikte (moest ze nog te dun zijn een snelbinder gebruiken)
- de saus van het vuur nemen en er een klontje boter inroeren
- de fijngesneden paddestoelen + stukjes tomaten toevoegen
- citroensap toevoegen (mag niet meer koken)
- de asperges op de borden schikken, de saus op de borden gieten en de visfilet er bovenop leggen
- versieren met een takje kervel en dille

Wij serveren dit met een puree van aardappelen en wortel

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

