

## VISFILET MET PREISTOEMP EN BEURRE BLANC VAN WITBIER

### Benodigheden (6 personen)

- 6 stukken visfilet
- olijfolie
- grijze garnalen

### preistoemp

- 6 preistengels, gewassen en fijngesneden
- 1,5 kg loskokende aardappelen (bv bintje)
- 2 kleine uien
- bouquet garni (tijm, laurier)
- klontje boter, peper en zout
- 1,5 flesje witbier

### beurre Blanc

- 2 sjalotjes
- 225 gr verse boter uit ijskast
- 1 scheutje witbier
- 1 scheutje room
- sap van ½ of 1 citroen

### bereidingswijze

- stukken vis inwrijven met olijfolie, kruiden met peper en zout en in een ovenschaal leggen en laten garen onder de grill of in de oven

### preistoemp

- snij de uien fijn en stoof ze aan in wat boter
- fijngesneden preistengels + bouquet garni toevoegen, even aanstoven
- schenk het witbier in de pot met gestoofde groenten en laat alles een 15-tal min sudderen op klein vuurtje
- intussen de aardappelen gaar koken
- bouquet garni verwijderen, aardappelen bij de groenten doen en fijnstampen, op smaak brengen met peper en zout

### beurre blanc

- snij de sjalotten heel fijn
- scheutje witbier + sjalotten + scheutje citroensap wat laten inkoken
- intussen de boter uit de koelkast in blokjes snijden
- voeg scheutje room bij de saus en laat nog verder inkoken
- giet de ingkookte saus door een zeef (stukjes sjalot mogen bij de stoemp)
- roer met een klopper door de saus en voeg beetje bij beetje de koude klontjes boter toe.  
**let op** : de boter moet op een zacht vuur in de saus smelten zodat deze **niet schift**
- op smaak brengen met peper en zout

### afwerking

- serveer elk stuk vis met een schep stoemp, lepel wat van de botersaus met witbier over de vis, strooi er wat garnaaltjes overheen

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

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

