



Kookweb.be

Kabeljauw met witte wijnsaus.

Benodigdheden:

- 4 mooie kabeljauwmoten
- 1/2 l fijne visfumet
- 1/2 l droge witte wijn
- Versgemalen peper en zout
- 100 gram roomboter
- Vers gehakte bieslook.

Bereiding:

De kabeljauwmoten kruiden met peper en zout en gaar pocheren in de fumet met de witte wijn. De vis uit de pan scheppen en het kookvocht stevig laten inkoken. Doorzeven in een kleinere pan en er met klontjes de koude roomboter doorkloppen, tot er een mooi gebonden saus ontstaat. Serveren met puree, die even werd gratineerd in de oven of onder de grill.

Recept rubriek: Visgerechten