

## Ingrediënten

Vis naar keuze gaat rauw in je ovenpannetje.  
Kruid met wat viskruiden.

Witte wijnsaus:

- ♡ 2 à 3 sjalotjes
- ♡ Bouquet garnis
- ♡ Glas witte wijn
- ♡ Visfond 400 ml
- ♡ Room (ongeveer 300 ml, mag meer zijn ook)
- ♡ Peper en zout
- ♡ Boter
- ♡ Evenveel nog 1/2 blokje visbouillon.



## Recept

- ☆ Sjalotjes fijnsnijden en aanstoven in boter.
  - ☆ Blussen met de witte wijn.
  - ☆ Laat de alcohol verdampen.
  - ☆ Doe de visfond, de room en de bouquet garnis erbij.
  - ☆ Laat de saus pruttelen en reduceren. Zeker 15 à 20 minuutjes
  - ☆ Doe de saus door een zeef en breng terug aan de kook.
  - ☆ Kruid af met peper en zout.
  - ☆ Heb je meer room gebruikt, dan mag je eventueel nog 1/4 of een 1/2 visbouillonblokje toevoegen.
  - ☆ Gebruik maïzena om de saus de gewenste dikte te geven.
- Beetje gemalen kaas over strooien en ongeveer 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°

**Bron**



<https://www.facebook.com/www.homecooking/posts/2052955044818133>

---

**Info Martine Lycke 04/01/2019**

2 sjalotjes aanstoven in boter  
+ 200 ml witte wijn - alcohol laten verdampen  
+ 400 ml visfond  
+ 300 ml room  
+ peterselie, tijm, laurier  
15 à 20 minuutjes laten pruttelen

Saus zeven en terug aan de kook brengen  
+ peper + zout

In andere kookpot : boter en bloem voor beurre manié maken, mocht meer want door vocht vis te lopend, ofwel te veel saus in pannetje gedaan  
+ gezeefde saus toevoegen

Vis in pannetje leggen  
+ saus  
Oven : 180°C - 20 a 25 minuten



Fotos

