

Origineel Recept



HOOFDGERECHT



goedkoop



makkelijk



20' 20 minuten

Roodbaarsfilet met witloof

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

800 g roodbaarsfilet
1 kg witloof uit volle grond
het sap van 1/2 citroen
75 g boter
25 g bloem
1/2 L melk
peper, zout en muskaatnoot



• Stooft het fijngesneden witloof in 20 g boter. Laat 40 g boter smelten in een stoofpot, voeg de bloem toe en laat braden zonder te verkleuren. Giet er de melk bij, breng aan de kook en laat even indikken onder voortdurend roeren. Voeg het witloof, peper, zout en muskaatnoot toe.

Houd de saus warm op een zeer zacht vuurtje.

• Bak de vis in de overblijvende boter. Schik de gare filets op een schotel en overgiet met de witloofsous.



Een ideetje meer
Voor de afwerking kan u de schotel versieren met gehakte kruiden (kervel, waterkers, peterselie, enz.).

WIJNTIP

Atinum, droge witte bordeaux
MO, 1998/99, 75 cl, ref. 1479610
Richtprijs op 2/2/2000: 149 F (3,69 €)



Bron

GB - Carrefour - Reclamefolder dd ??

Info Martine Lycke 27/12/2017

Saus : + sap van citroen !

Fotos

