



Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met garnalen, prei en krielaardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram krielaardappelen
200 gram grijze garnalen
2 preiwitten (in julienne)
1 deciliter room (volle)
1 deciliter witte wijn
4 kabeljauw (haasjes)
1 visbouillonblokje
peterselie (platte)
2 eetlepels boter
1 deciliter water
citroensap
bloem
peper
zout

Bereidingswijze

Spoel de krielaardappeltjes af en kook ze gaar in zoutwater. Doe ondertussen een klontje boter in een pan op een matig vuur. Doe er de prei bij en kruid met peper en zout. Deksel op de pan en rustig laten stoven.

Kruid de kabeljauw langs beide kanten met peper en zout en wentel hem in bloem. Leg de vis in een antikleefpan met een lepel boter en bak hem 4 minuten aan elke kant. Uit de pan halen en warm houden.

Blus de pan met de witte wijn en het water en los er het bouillonblokje in op. Tot de helft laten inkoken en dan de room toevoegen. Zeef de saus en voeg de grijze garnalen, prei en een beetje citroensap toe. Giet de krielaardappeltjes af en serveer ze met de vis. Napeer er de saus over en werk af met platte peterselie.

Keukenbenodigdheden

Zeef

