

Tongfilet met gestoofde bleekselderij en garnaltjes

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 8 tongfilet (kan ook met zeebaars)
- 4 st bleekselderij
- ½ rode paprika
- 30 gr peterselie



Saus:

- 100 ml nouilly prat
- 100 ml visbouillon
- 1 sjalotje
- 7 witte peperkorrels
- 100 ml room
- 3 draadjes saffraan
- 100 gr boter naar smaak
- 50 gr hollandse garnalen
- 1 el citroensap naar smaak

Bereiden:

1. Snijd de bleekselderij in smalle reepjes en de rode paprika in zeer kleine blokjes.
2. Stoof de bleekselderij en de paprika, apart, in boter en iets gaar.

Saus:

1. De nouilly prat, visbouillon, sjalot en de gekneusde peperkorrels tot 1/3 inkoken.
2. Room, saffraan en iets citroensap toevoegen en aan de kook brengen.
3. Koude boter in kleine blokjes erdoor kloppen en breng op smaak.
4. Verwarm de garnaltjes voorzichtig in de saus vlak voor het uitserveren.

Bereiden:

Bak de tongfilets aan een kant en leg ze met de ongebakken kant in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Vlak voor uitserveren 10 minuten in een voorverwarmde oven van 125 graden plaatsen.

Presentatie: