

Kabeljauw met sausje

www.kookjemee.nl

Kabeljauw met sausje

Aantal personen: 1

Bereidingstijd in minuten: circa 35

Ingredienten:

200 gr kabeljauw fillet

1 ei

10 ml witte wijn azijn

25 ml droge witte wijn

snufje dille

paar takjes peterselie fijn gehakt

10 gr kappertjes

10 ml zonnebloem olie

Bereidingswijze:

Kook het ei hard.

Haal het eigeel uit het ei.

Hak het eiwit in snippers.

Maak het eigeel fijn.

Meng druppelgewijs de olie door het eigeel.

Voeg dan de azijn erbij en maak er een mooie gladde saus van(eventueel met staafmixer). Meng de snippers eiwit met de kappers, peterselie en snuf dille en roer goed door.

Zet de saus tot gebruik in de koelkast.

Doe de boullion met de wijn in een pan en breng aan de kook.

Draai laag en leg de moten vis erin en laat ongeveer 8 min pocheren,vooral niet koken.

Haal de vis uit de pan en leg op (verwarmd)bord. Garneer de vis met de saus en eventueel een schijfje citroen.

Lekker met een frisse salade van botersla.



Dit recept is keer bekeken.