VAN DE CHEF

Doornhaai met groenten

Benodigdheden voor 4 personen:

800 gr. Moten van doornhaai
1 bosje peterselie
4 stukken wit van prei
600 gr aardappelen
4 hard gekookte eieren
1 dl visfumet
2 1/2 dl room
± 100 gr boter
peper en zout

Smakelijk,
Luc Termonia
Delta 1263

De gewassen prei in grove repen snijden en in een met boter ingesmeerde schotel schikken. Op smaak brengen met peper en zout , besprenkelen met visfumet en een 8 tal minuten in de oven opwarmen op 850 w. De aardappelen schillen en in kleine blokjes snijden, samen met de room en de moten doornhaai bij de preirepen voegen. Dit geheel weer 8 min. garen in de oven op 850 w., tussendoor eens omroeren . De gewassen peterselie in kleine stukjes plukken en de gekookte eieren in reepjes verdelen. Het vocht van de gestoofde vis afgieten en even opkoken en terug op de stoofschotel gieten. versieren met de eireepjes en wat peterselie. Opdienen met puree en een glas witte wijn.