# VAN DE CHEF

## Gestoomde wijting op een bedje van witloof met blanke botersaus van jenever

*Omdat de wijting het dit jaar bijzonder goed doet en diepvries goed gevuld is met mooie en grote exemplaren, deze keer een recept dat eenvoudig en snel te bereiden is.*

**Benodigdheden voor 4 personen:**

- 8 wijtinfilets van 150 gram per stuk
- 8 stronken witloof
- 250 gram boter
- 2 dl droge witte wijn
- 1 dl jenever
- 3 sjalotten (fijngesneden)
- 1 dl room
- 1 koffielepel suiker
- peper en zout
- nootmuskaat

Smakelijk,
Luc Termonia, Delta 1263

Het witloof fijnsnijden en lichtjes bakken in een anti-kleefpan met wat boter en een koffielepel suiker, kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Intussen de blanke botersaus met jenever als volgt bereiden: de witte wijn, samen met de jenever en de sjalot laten inkoken, tot 1/3 van de hoeveelheid overblijft. De room toevoegen en opnieuw laten inkoken. Deze reductie mengen met 200 gram boter en kruiden met cayenne, peper en zout, door een roerzeef passeren en warm houden.

De wijtingfilets kruiden met peper en zout en in een stoompan gedurende ongeveer 4 minuten gaar stoven.

Het witloof op een warm bord garneren, de wijtingfilets erop schikken en de saus er omheen napperen.