

## Gebakken schol met appelen, witloof en honingsaus

### Ingrediënten:

Voor 4 personen: 8 scholfilets, 4 stronkjes witloof, 1 appel, 50 gram boter, 1 bosje waterkers, enkele blaadjes veldsla, 1 dl vinaigrette op basis van mosterd, arachide-olie, azijn, peper en zout.

Voor de saus: 1 sjalot, 1 dl witte wijn, 0,5 dl wijnazijn, 1 koffielepel honing, 1 dl room, 100 gram boter, 10 gram roze peperkorrels, peper en zout.

Snij het witloof en de geschilde appel in fijne reepjes. Meng alles met waterkers en roer er de vinaigrette onder. Schik een hoopje van deze sla in het midden van ieder bord en versier met blaadjes veldsla. Maak nu de saus. Laat de witte

wijn en de wijnazijn inkoken met de fijngesnipperde sjalot, tot bijna al het vocht verdampst is. Deglaceer de pan met de honing en room en klop de saus op een zacht vuurtje op met boter. Kruiden met peper en zout en de peperkorrels toevoegen. Bak de scholfilets in een koekenpan (liefst met een antikleeflaag) in boter, kruid ze met peper en zout en schik 2 warme filets boven op de salade in ieder bord. Napeer de warme honingsaus er omheen. Meteen opdienen. Eventueel garneren met kervel en bloempjes van Oostindische kers.

Smakelijk!

Luc Termonia  
Delta 1263