VAN DE CHEF

Visrollade

Benodigdheden :
2 kabeljauwfilets van 150 gr - sap en schil van 1 citroen - 75 gr champignons - 25 gr boter - 1 eetl. gehakte peterselie - 1 eetl. gehakte dille - 1 eierdooier vers gemalen peper - 2 plakken Emmentaler 1 sjalot - 60 ml visfond - 60 ml droge witte wijn - 100 gr slagroom - 6 saffraandraadjes en een beetje suiker

Bereiding :
Bedruppel de ontgrate visfilets met citroensap en laat 10 minuten trekken.
Hak de champignons in grove stukken. Verwarm 1 tl boter en stoof daarin de champignons. Meng deze met citroensap, roer de kruiden en de eierdooier er door en breng op smaak met zout en peper.
Zout de vis en beleg de filets elk met een plak kaas. Verdeel de champignons erover, rol de filets op tot een rollade en wikkel er garen omheen.
Snijd de sjalot in kleine stukjes en stoof ze in de rest van de boter tot ze glazig zijn. Doe de citroenschil, de visfond en de wijn erbij en breng alles aan de kook. Leg de rollade erop. Laat het geheel afgedekt 8 à 10 min. stoven. Haal de rollade eruit en houd ze warm.
Roer de slagroom door de fond. Verbrokkel de saffraandraadjes en voeg die toe. Breng de saus op smaak met zout, peper en suiker. Roer de rest van de boter door de saus.

Smakelijk
Luc Termonia, Delta 1263