

Koolvisfilet met aubergine en mosselsaus

Benodigdheden voor 4 pers.

4 verse koolvisfilets
3 aubergines
1 bosje basilicum
2 stengels prei
400 gr mosselen
olijfolie + 1 el rode wijnazijn
80 gr sjalotten
160 gr boter
1 teentje knoflook
1 bosje dragon
80 gr fijne suiker
1 bosje bieslook
3 tomaten
2 dl room
peper en zout

Kruid de visfilets met zout en peper en bak ze in olijfolie. Snij de prei in dunne slierten en ook kruiden met peper en zout. Vervolgens wat olie in een pan verhitten en er de suiker in strooien. Bak de prei goudbruin in deze pan. Snij de aubergines in kleine stukjes en stooft ze in olijfolie samen met een teentje knoflook, de rode wijnazijn, de in blokjes gesneden tomaat, de fijn gehakte basilicum en de dragon. Was de mosselen en snij de sjalotten in ringen. Dit samen koken en het kookvocht bewaren. Zeef het vocht en laat het warm worden, neem de pan van het vuur en klop er de boter en de opgeklopte room door. Leg de aubergines op een bord en daarop de koolvisfilets en de prei. Garneer met mosselen en saus. Afwerken met bieslook. Smakelijk!

Luc Termonia, Delta 1263