

HONDSHAAI MET PREI EN DUGLERE SAUS

ingrediënten :

600 g hondshaai
2 prei
1 tomaat
1 sjalot
1 teentje look
50 ml witte wijn
300 ml visfumet
100 ml room
bieslook
dille
2 el boter
peper en zout

bereiding

verwarm de oven op 200 ° C

snij de haai in porties en kruid met pezo
snipper de sjalot en stoof deze in een klontje boter
overgiet met de wijn en de fumet en breng aan de kook

leg er de stukjes haai in , dek af en laat garen in 10 tot 12 minuten in de oven
haal de vis uit de pan , zeef het kookvocht
giet de room bij het kookvocht
laat inkoken en werk af met een klontje boter

emondeer de tomaten
stoof de schoongemaakte prei in een klontje boter en smaak af

schik de vis op de prei , , overgiet met de saus en versier met de tomaat
geef er een gestoomd aardappeltje bij