

# MENU JANUARI



## Snoekbaars filet, farce van paprika en oesterzwam, Noilly prat saus. gestoofde spinazie

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Farce</b> 1 rode paprika 125 g oesterzwam 1 teentje knoflook 125 ml room 20 ml olijfolie 15 kappertjes 9 g peterselie 50 ml witte wijn 4 el pango meel	<b>Farce</b> Schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn. Snipper de knoflook. Fruit knoflook, paprika en oesterzwam in de olijfolie. Blus af met de witte wijn en laat iets verdampen. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot 60 procent. Voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe. Meng zoveel pango meel door de massa tot deze stevig, maar niet te vast wordt.
<b>Saus</b> 80 g sjalotjes 15 ml olijfolie 100 ml room 150 ml Noilly Prat 150 ml witte wijn 350 ml visfond 1 tl. witte wijnazijn 100 ml crème fraîche 50 g koude boter Peper, & zout	<b>Saus</b> Snipper de sjalotjes. Fruit de sjalotjes in de olijfolie. Blus af met de witte wijn, azijn en de visfond en laat even doorkoken. Voeg de Noilly Prat en dan de room toe en laat dit tot 150 ml inkoken. Pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef. Monteer de saus met crème fraîche en koude boter. Breng deze op smaak.
<b>Spinazie</b> 300 g Belgische spinazie Boter Peper & zout	<b>Spinazie</b> Was en droog de spinazie. Stoof de spinazie even in de boter en snijd de spinazie fijn. Breng daarna op smaak.
<b>Vis</b> 800g snoekbaarsfilets 10 g mosterd Boter Zout & peper	<b>Vis</b> Verdeel de Leg 10 snoekbaarsfilets op een met boter ingevette bakplaat, kruid de vis. Smeer daar een beetje van de farce op. Besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop wat pankomeel. Verwarm de oven voor op 175°C. Zet de bakplaat in de oven en laat 10 minuten garen.

# MENU JANUARI

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Op warm bord een bedje van spinazie, daarop het snoekbaarspakketje drapeer de saus er omheen.

