

Amuse

Tongfilet met venkel en appelsien

Foto



Wie – Wanneer

Wim, Staf en Yves – 28 januari 2019

Nodig

8 Filets, venkel, appelsien, boter en saffraan.

Bereiding

Snij de zestes van de appelsien. Kook ze en verfris ze.

Stoof de venkelbrunoise en voeg eventueel een beetje pastis bij.

Kruid de filets. Rol ze op en leg er een klontje boter op.

Giet het appelsiensap erbij.

Breng aan de kook. Neem de filets eruit zodra ze gaar zijn en laat de saus verder inkoken.

Klop de boter er door en voeg de saffraan toe.

Leg de venkel, daarop de filet.

Leg er de zestes rond en over en overgiet met saus.

Presentatie

NVT