

SCHARTONGROLLETJES IN ROOMSAUS

Gilbert en Leo op 18/11/2024



1 Ingrediënten voor 18 porties

36 schartongfilets uit de diepvries

boter

tijm

peper

1 grote sjalot (voor de saus)

200 ml witte wijn of Noilly Prat
(voor de saus)

800 ml visfumet Lacroix (voor de
saus)

400 cl room (voor de saus)

1 blaadje laurier (voor de saus)

2 takjes tijm (voor de saus)

Gepelde garnalen

Zo ontdooi je diepvries vis

Haal je vis op voorhand uit de diepvries en leg hem in de koelkast.

Doe dat bijvoorbeeld de avond voordien of +/-12h op voorhand.

Dep de vis goed droog met keukenpapier voordat je aan de slag gaat.

Eens ontdooid, mag je de vis niet opnieuw invriezen.

Denk dus goed na over de portie die je uithaalt

2. Begin met koken

Verwarm de oven voor op 180°C.

3. Maak eerst de saus

Ingrediënten

2 Lacroix vis fond 400ml potjes	Room 200ml
2 Knorr visbouillon blokjes	1 Laurier blaadje
1 Sjalot fijn gesneden	takjes thijm
Noilly Prat 200ml	scheutje Soja saus
gepelde garnalen	

Bereiding

Giet de 800ml Lacroix fond in een steelpannetje en voeg de Noilly Prat, sjalot, Knorr vis.

bouillon blokjes, laurier en thijm toe en breng het mengsel aan de kook en laat het 5min.

koken

Laat het mengsel afkoelen

Voeg nu de room toe en laat nog eens 5 minuten zacht koken tot een mooi gladde gebonden saus.

Kruid het geheel af met peper en zout of met deeltjes Knorr visbouillon blokjes.

Giet de saus daarna door een zeef en houd ze warm.

Voeg wat Soja saus bij de roomsaus

4. De schartongrolletjes garen

Zet de schartongrolletjes rechtop in een ovenschaal en kruid ze licht met peper zout

Leg op elk rolletje een nootje boter.

Gaar ze 15 minuten op 180gr en overgiet ze regelmatig met de gesmolten boter.

Schik de schartongrolletjes op een bord en napeer er de saus over en versier met de gepelde garnaaltjes.

5. De aardappel puree

Ingredienten

1kg kruimige aardappelen geschild	nootmuskaat volgens smaak
200 ml melk	rucola fijngehakt volgens smaak
100 gr kruidenboter	platte peterselie fijn gehakt volgens smaak
bieslook fijn gehakt volgens smaak	

Bereiding

1. Snijd de aardappels in stukken.
2. Kook ze in ruim water met een schep zout in circa 20 minuten gaar.
3. Giet ze af in een vergiet en doe ze terug in de pan.
4. Verwarm de melk en boter in de magnetron
5. Stamp de aardappels goed fijn of gebruik een pureeknijper.
6. Giet de warme melk en boter er geleidelijk bij en klop dit er met een houten lepel stevig doorheen.
7. De puree wordt dan luchtig en romig.
8. Voeg naar eigen smaak peper en nootmuskaat toe.
9. Schep de rucola, peterselie en bieslook vlak voor het serveren door de puree.

6. Opdiene

Schik de tongrolletjes op een bord en napeer er de saus over, schep een eetlepel puree op het bord en versier met de gepelde garnaltjes.