

**Griet witloof garnaal**

**Allen**



## **Nodig voor 2 personen**

2 filets

Sjalot

50 gr garnaalkoppen

100 ml witte wijn

300 ml water

150 ml room

4 witloof

100 gr garnalen

Cacaoboter

Boter

Peper

Zout

## **Bereiding**

Bedek de filets met een laagje cacaoboter en grill ze in een grillpan.

Hou warm.

Smelt de boter en stoof de sjalot.

Kruid. Voeg de garnaalkoppen toe, giet witte wijn en water bij.

Breng aan de kook en laat trekken.

Zeef. Laat inkoken tot de helft en voeg room toe.

Snij het witloof in repen en stoof. Kruid.

## **Presentatie**

Monteer de saus met boter, breng op smaak, leg witloof op het bord, bestrooi rijkelijk met de garnalen en leg er een filet op.

Lepel de saus erover.

Leg de vis op de borden bedekt met de groenten.

Overgiet met de saus.