

## **Skreifilets in een krokant deegje met venkel en saffraan**

**Flor - Luc D**



### **Nodig**

Skreifilets, loempiavellen, eiwit, venkel, sjalot, look, olijfolie, witte wijn, visfumet, room, saffraan, boter en citroen.

### **Bereiding**

Rol de filets stevig in de loempiavellen. Sluit af met eiwit. Snij de groenten fijn en stoof in olijfolie. Bestrooi met suiker en doe er de witte wijn bij.

Laat inkoken.

Voeg visfumet en room en saffraan toe.

Laat tot de helft inkoken.

Bak de skrei goudbruin in de boter.

Leg de groenten op de warme borden.

Mix de saus tot een emulsie met een staafmixer en breng op smaak met een beetje citroen.