



BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUIVEL

Kabeljauw met beurre blanc

Ingrediënten

- 3 el witte wijn • 3 el witte wijn-
azijn • 1 sjalotje, fijngesneden
- zout, peper • 2 el boeren-
slagroom • 200 g koude boeren-
roomboter • citroensap •
- 4 mooie dikke stukken kabel-
jauwfilet zonder vel

1. Laat voor de beurre blanc de wijn, wijnazijn, sjalot en een snufje versgemalen peper in een pan met dikke bodem op zacht vuur inkoken tot er ½ eetlepel over is.
2. Voeg de slagroom toe, roer goed en voeg dan 175 gram boter in gedeelten toe. Laat het vuur heel laag staan. Roer onafgebroken tot er een fluwelige saus ontstaat, maar laat de saus niet koken.
3. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap.

4. Bestrooi de kabeljauwfilets met zout en peper en bak ze in 25 gram boter aan elke kant 2 tot 3 minuten tot de vis net gaar is.
5. Serveer de vis met de beurre blanc.

Serveersuggestie: Lekker met sperzieboontjes en gekookte aardappelen.
Bereidingstijd: circa 25 minuten