

**SNOEKBAARS MET KERVELBOTER EN SCHORSENEREN***INGREDIENTEN*

- Snoekbaarsfilets
- 3 sjalotten
- 2 dl visfumet
- 2 dl room
- 2 eetlepels boter
- Citroensap
- 2 eetlepels gehakte kervel
- pezo
- Garnituur: 1 bussel schorseneren ,3 preien
- Boter
- Muskaat
- Venkelzaadjes
- Plukjes peterselie

*BEREIDING*

Schil de schorseneren. Kook ze beetgaar in gezouten water, kruid met een beetje muskaatnoot en houd warm.

Snij de prei in dunne slierten, spoel en stooft hem in het aanhangende water en wat boter en een mespunt venkelzaadjes. Houd warm.

Snipper de sjalot. Breng de visfumet aan de kook met de sjalot, en laat ongeveer tot de helft inkoken.

Zeef de fumet en druk de sjalot goed uit. Voeg de room toe en laat inkoken tot sausdikte.

Breng op smaak met kervel, citroensap en pezo. Houd warm op een zacht vuur.

Bak de gekruide filets aan elke kant 2 à 3 min (velkant eerst)

Serveer de vis op een spiegel van hete saus, met de groenten als garnituur.

Versier met een plukje peterselie

