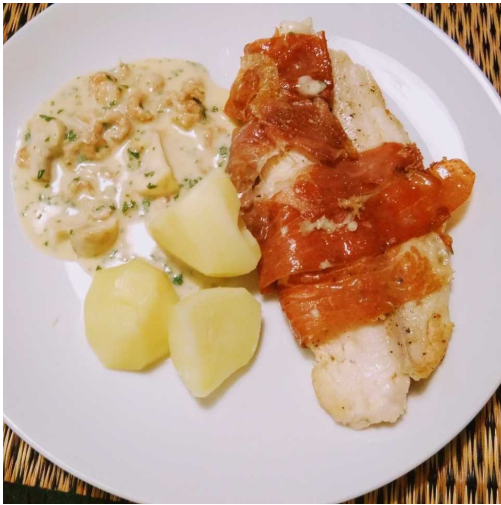


# Pangasius in Seranoham, roomsaus met sake, garnalen en champignons



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Vis

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Pangasiusfilets  
Seranoham  
vloeibare braadboter  
visbouillon  
sake  
room  
sjalot  
champignons  
Noordzeegarnalen  
peterselie  
zout en peper  
Roux voor witte sauzen (Maïzena)

## Bereiding

Saus:  
Sjalot versnipperen.  
Champignons in plakjes of in kwartjes snijden.  
Sjalot en champignons aanstoven in boter zonder te kleuren.  
Sake en visbouillon toevoegen en iets laten inkoken.  
Peterselie fijnhakken.  
Room aan de saus toevoegen en weer tot tegen het kookpunt brengen.  
De saus licht binden.  
Garnalen en peterselie toevoegen, op smaak brengen en warm houden.

De visfilets droogdeppen met keukenpapier, bestrooien met peper.  
Wikkel niet te royaal Seranoham rond de filets en bak in hete boter aan beide zijden.