

Kabeljauwhaasje, witte wijnsaus met courgette en tomaten



Ingrediënten

- 4 stuks kabeljauwhaasjes (700 gram)
- 4 eetlepels bloem
- zout en peper
- 40 gram boter
- 1 sjalot
- 20 gram boter
- 0,3 liter visbouillon (van blokje)
- 2 dl room
- 2 dl witte wijn
- 200 gram courgette
- 10 trostomaatjes (Klei, apero-tomaatjes)
- 3 eetlepels bindmiddel (ik gebruik witte woux van het merk Maïzena)
- handvol gehakte peterselie

Bereiding (1)

- Kabeljauwhaasjes goed droogdeppen met keukenpapier, kruiden en door de bloem halen.
- Sjalot versnipperen en aanstoven met boter zonder te kleuren.
- Blussen met witte wijn en visbouillon.
- 5 minuten zachtjes koken.
- Courgette in blokjes snijden, tomaatjes halveren.



Bereiding (2)

- De saus binden en room toevoegen.
- Voeg de groenten bij de saus en laat 10 minuten zachtjes sudderen. Regelmatig omroeren.
- Kabeljauwhaasjes aan beide zijden 2 minuten bakken in bruisende boter.
- Breng de saus op smaak en werk af met gehakte peterselie.