

KOKEN MET BIER

TONGSCHARFILET MET ZALM, VENKEL EN WESTMALLE TRIPEL

Voor degenen die de vorige Nieuwsbrief goed gelezen hebben, natuurlijk mijn rubriek: koken met bier, ziet hier een recept met hetzelfde bier. Mocht je voor de vakantie nog wat over hebben, dat kan dat hierin goed gebruikt worden.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 tongscharfilets of scholfilets
- 200 gram verse zalmfilet
- 6 eetlepels venkelknol, flinterdun gesneden
- 2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 2 eetlepels roomboter
- 1 dl visbouillon
- 2 eetlepels crème fraîche
- 6 eetlepels Westmalle Trappist Tripel, flesje van 33 cl of fles van 75 cl • 4 kleine takjes venkelgroen
- peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Vier kleine takjes venkelgroen apart houden voor de garnering. De venkelknol flinterdun snijden. De tongschar- en zalmfilet met weinig zout bestrooien en kort laten rusten. De zalmfilet in piepkleine blokjes snijden en met de flinterdun gesneden venkelknol in een mengkom mengen. Dit mengsel over de tongscharfilets verdelen, oprollen en met houten prikkertjes vastzetten. Een mengsel van olie en roomboter in een braadpan verwarmen en de gevulde tongscharfilets kort om en om aanbraden. Visbouillon toevoegen en gedurende 10 minuten op een lage hittebron stoven.

Drie minuten voor het einde van de stooftijd het bier erdoor roeren. Hittebron verhogen en kort goed verwarmen. Vervolgens de crème fraîche erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De tongscharfilets en de saus over voorverwarmde borden verdelen en met takjes venkelgroen garneren. Aardappelkroketjes en beetgaar gekookte kleine worteltjes of beetgaar gekookte peultjes erbij serveren. Een licht gekoeld proefglasje (15 cl) of glas Westmalle Trappist Tripel erbij drinken.

bron: biercuisine