



Zeebaarsfilet met garnaalkroketjes en boschampignons



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 zeebaarsfilets
olijfolie
peper en zout
1 glas witte wijn
2 deciliter lichte room
6 garnaalkroketten
500 gram boschampignons
1 bosje peterselie
3 blaadjes rucola (of bietensla)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de zeebaarsfilets in kleine stukken. Bestrijk ze met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak ze kort aan in een hete pan. Haal ze uit de pan en hou ze warm. Blus de pan met witte wijn en laat deze bijna volledig inkoken. Voeg de room toe en laat verder inkoken.
- 2.** Frituur de garnaalkroketten.
- 3.** Bak de boschampignons in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Mix een flinke scheut olijfolie met peterselie en giet door een zeefje. Vang de olie op.
- 5.** Verdeel de zeebaarsfilets, de garnaalkroketten en de boschampignons over de borden. Werk af met de roomsaus, enkele druppeltjes peterselieolie en blaadjes rucola of bietensla.