



Vol au vent van vis



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram champignons (in plakjes)
50 gram boter
50 gram bloem
7 deciliter visfumet (uit bokaaltjes)
2 deciliter room
peper en zout
1 citroen (sap)
850 gram visfilets (naar keuze)
extra boter
6 bladerdeegkoekjes
peterselie
50 gram grijze garnalen

Bereidingswijze

- 1.** Bak de champignons in boter. Hou apart.
- 2.** Smelt in een diepe pan de 50 g boter. Voeg de bloem toe en roer goed.
- 3.** Voeg beetje bij beetje de visfumet en de room toe en blijf roeren tot de saus lichtjes gebonden is. Breng goed op smaak met citroensap, peper en zout.
- 4.** Snij de vis in stukken en voeg ze samen met de champignons toe aan de saus.
- 5.** Zet het vuur zachter en laat de vis voorzichtig enkele minuten garen.
- 6.** Verwarm de bladerdeegkoekjes in de oven en vul ze op met de vol au vent.
- 7.** Werk af met peterselie en grijze garnaaltjes.