

Zeeduivel

Ingrediënten:

- Zeeduivelopelet (140gr p.p.)
- Coppa di parma (It. worst, wordt gemaakt van de nek van een varken)
- Lamsoor (zeeaster,zulte)
- Prei
- wortel
- room (3dl)
- witte wijn (1dl)
- boter (klontje)
- bouillon (1dl)

Bereidingswijze:

1. leg twee plakken coppa di parma op de zeeduivel
2. bak de zeeduivel eerst met de coppa naar beneden en daarna op de vis kant en laat de vis rusten op een plateau (bewaar het vocht wat in de pan zit, dit gebruiken we voor de saus)
3. snijd de wortel en prei in hele kleine blokjes (5x5x5mm)
4. doe de room, wijn en bouillon in een klein pannetje en reduceer het tot de helft
5. voeg naar smaak het bak vocht toe aan de saus
6. monteer de saus met wat koude klontjes boter (monteren= gladder en dikker maken van saus doormiddel van koude boter al roerend bij warme saus te voegen)
7. voeg de petit legume (prei en wortel) bij de saus
8. was de lamsoor en bak deze zonder zout, dit omdat lamsoor al een beetje zout van zichzelf is
9. gaar de vis verder in de oven
10. dresseer alles op een warm bord