

Aardappels met dille, wortels en schelvis met mosterdsaus

Stoomoven gerecht 4 personen

Ingrediënten:

- aardappels, naar eigen inschatting;
- wortels, naar eigen inschatting;
- 4 stukken schelvisfilet;
- dille;
- 25 gr. roomboter;
- 250ml visbouillon;
- circa 1 eetlepel bloem;
- 1 eetlepel mosterd;
- 1 eetlepel crème fraîche;
- 1 citroen;
- vers gemalen peper;



Bereiding:

Wortels schrappen en in blokjes snijden. Aardappels schillen en in blokjes snijden. De wortels en aardappels in de stoomoven pan met gaatjes leggen en de fijngesneden dille over de aardappels strooien. Stoomoven op 100graden en het geheel 17min laten stomen. De vis droog deppen, heel licht inwrijven met citroensap en weinig peper en zout aanbrenen. Wanneer de aardappels en wortels klaar zijn de vis in de stoomoven leggen en alles 5 min stomen op 85graden.

De saus:

Een roux maken. Boter in de pan smelten, bloem toevoegen en flink roeren tot er een gladde massa ontstaat. Nu langzaam de bouillon toevoegen en steeds goed blijven roeren. Een garde verdient de voorkeur. Nu mosterd en crème fraîche toevoegen en nog altijd goed blijven roeren. Saus op smaak brengen met peper, citroensap en eventueel extra mosterd.

De aardappels en wortels netjes over de borden verdelen en een beetje saus over de vis schenken.

Eet smakelijk.....!!