

Gestoomde tongfilet met bospaddenstoelenbouillon

Datum:	17-02-2014
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 400 g gemengde bospaddenstoelen
- 12 st. groene asperges
- 2 theel. truffelolie
- 2 eetl. bieslook
- 5 st. Atlantische tongfilets (halveren in de lengte)
- 500 g spinazie (grote bladeren)
- kervel
- 1 l visfond
- 4 uien
- 1 flinke prei
- 2 laurierblaadjes
- 12 peperkorrels
- 2 takjes tijm
- 4 dl witte wijn
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak 3,4 liter bouillon van de visfond. De gesneden ui en prei, laurierblad, peperkorrels en de tijm in een eetlepel olie licht bakken, maar niet laten kleuren. Het geheel afblussen met witte wijn en de bouillon. De bouillon een half uur laten trekken, zeven en eventueel inkoken tot de juiste smaak. De paddenstoelen schoonborstelen en eventueel in stukken snijden. De asperges blancheren in kokend water en schuin in vijf stukjes snijden. De paddenstoelen en de asperges in de bouillon gaar laten worden en op smaak brengen met peper en zout, truffelolie en de bieslook. De tongfilets met peper en zout bestrooien en gaar stomen. De gewassen spinaziebladeren in de boter bakken en goed uit laten lekken. De spinazie midden op de borden leggen, de tongfilets hierop leggen en de bospaddenstoelenbouillon over de tongfilets scheppen. Met een beetje kervel garneren.