

Kabeljauwfilet op een bedje van geconfijte prei met vanille beurre blanc

Datum:	08-03-2004
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 kabeljauw filets
- 8 plakken parmaham
- 4 prei
- blaadjes tijm
- 4 dl. witte wijn
- 4 dl visfond
- 4 dl koksroom
- 3 vanillestokjes
- peper
- zout
- 100 gr ijskoude boter

Bereidingswijze:

Giet de witte wijn en de visfond in een pan, voeg het opengesneden vanillestokje erbij. Tot 1/3 laten inkoken, voeg nu de koksroom toe en laat geheel inkoken tot goede sausdikte. Snij de prei julienne en was het goed. Laat de prei stoven en breng hem op smaak met een beetje honing. Blus het af met witte wijn en voeg als laatste de tijmblaadjes toe.

Bak de filet kort aan 2 kanten, wikkel ze in de parmaham en leg ze op een ovenplaat. Zet het geheel 5 minuten in de oven van 200 graden.

Monteer de saus door de boter, klontje voor klontje, door de saus te roeren (voeg pas een nieuw klontje toe, als het ander gesmolten is) zorg ervoor dat de saus niet meer kookt.