



Gebakken Skrei met een escargots saus en gestoofde komkommer

Benodigheden: 22 Skreifilets à 120 gram, bloem, boter/olie. **Vier komkommers**, ½ liter slagroom, 1 teentje knoflook, 1 bos dragon. **Saus:** 4 sjalotten, 3 tenen knoflook, 3 eetlepels bloem, 1 liter kookroom, 3 theelepels kerriepoeder, 1 bos peterselie, 1 bieslook, 100 escargots (petite grise) Twee doosjes Zorri Cress

Werkwijze: komkommers schillen, in stukken van 5 cm. snijden, vervolgens tot aan de zaadlijsten in dikke plakken snijden. In mooie **reepjes snijden** van 4 mm. dik.

Room lichtelijk inkoken, op smaak brengen, gehakte **dragon** en **knoflook** erbij en vlak voor het serveren, de **komkommerstaafjes** hierin opwarmen.

Saus: Escargots laten uitlekken en in drieën snijden. Gesnipperde sjalotten fruiten in de casserole, bloem en kerriepoeder erdoor roeren, blussen met de kookroom en met de garde aan de kook brengen. Verfijnen met smaakstoffen. Escargots toevoegen en apart zetten.

Bieslook fijnsnijden en de peterselie fijnhakken.

Vlak voor het serveren, de kruiden eronder mengen.

Vis verwennen met peper en zout, door de bloem halen en in half roomboter en olie, kort bakken. **Verder garen in de oven.**

Opmaak: In het midden van de warme borden een stuk vis leggen. **Beschaafd** de **escargotssaus** op de vis napperen en **bovenop** een kleine eetlepel reepjes komkommer.

Garneren met enkele takjes Zorri Cress