



### **Waterzooi van Noord Zeevis met fijne groenten en citroenbotersaus**

**Benodigheden:** 18 filets Noord Zeevis met huid à 100 gram, 1 pak Vongole, 1 fles witte wijn, 2 pakken groene asperges, 2 dikke wortelen, 1 bos bosui, 1 doosje tuinkers, 1 bieslook, 1 roomboter, 250 gram Noord Zeegarnalen.

**Saus:** 50 gram margarine, 60 gram bloem, 4 dl. visfond, 200 cc. Crème Fraîche, 1 visbouillon blokje, sap van 2 citroenen.

Zesteur. Kleine pommes Parisienneboor. Soepborden

**Werkwijze:** Visfilets verwennen met peper en zout, kort bakken in de roomboter en in 2 sledes leggen, besprenkelen met witte wijn en later verder garen in de oven op 160°C.

**Vongole** bereiden als gekookte mosselen.

**Onderkant** van de **groene asperges** wegsnijden en in schuine **tranches van 4 cm.** snijden, kort in ruim kokend water **blancheren. Koud spoelen.**

**Wortelen** schillen, uitboren met de mini pommes Parisienneboor en 5 minuten blancheren.

**Bieslook** fijn snijden, garnalen wassen en drogen. **Bosui** in dunne ringen snijden.

**Zestes** van de citroenen maken.

**Saus: Roux maken**, visfond, scheut witte wijn, crème fraîche en zestes aan de kook brengen.

Op smaak brengen en het citroensap toevoegen. Zeven.

Op het laatste moment verfijnen met de wortels, bosui, bieslook en garnalen.

**Opmaak:** In warme **soepborden** de vis leggen met ernaast in een halve cirkel de saus en speels de warme asperges op de vis, bestrooien met tuinkers.

Wijnsuggestie:



**Roux Pere & Fils** Hautes Cotes de Beaune 12,5 %

Druivensoor: Chardonay

Mooie bleek gele met een gouden schittering

In de neus: Aroma's van witte bloemen gemend met honing en aan pepernoten doet denken.

In de mond: een elegante, aangename wijn met de frisheid van de druif.

Deze wijn is goed te combineren met vis-recepten , schelpdieren en roerbak gerechten. Ook heerlijk bij blauwkazen, geitenkazen en kazen van de Gruyère-kazen.