WINEBIZZ
Excellent Wines

Kabeljauw met beurre blanc

Coterie by Wildeberg – Semillon & Sauvignon Blanc

4 personen - 30 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

Beurre blanc

- 3 sjalotten
- 500 ml witte wijn
- 180 gram slagroom
- 100 gram koude boter, in blokjes
- 1 takje rozemarijn
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 8 peperkorrels
- Zout

Kabeljauw

- 4 stukjes kabeljauw
- 4 eetlepels bloem
- 100 ml melk
- Zout en peper
- Flinke klont roomboter

BEREIDING

Halveer de sjalotten en snijd ze in dunne ringetjes. Doe ze in een steelpannetje met de wijn, rozemarijn, tijm, het laurierblaadje en de peperkorrels. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat inkoken tot 1/3e.

Zeef het mengsel en doe de vloeistof terug in de pan. De sjalotten en kruiden kun je weggooien. Doe de room erbij, breng weer aan de kook en laat inkoken tot 2/3e.

Voeg dan de klontjes koude boter toe: roer ze één voor één met een garde door de saus, tot ze mooi zijn opgelost. Daarna heb je een zachte, gebonden saus.

Dep de kabeljauw droog met een stukje keukenpapier.

Zet twee borden klaar: ééntje met de bloem en eentje met de melk. Haal de stukjes kabeljauw eerst door de melk en daarna door de bloem. Klop overtollig bloem af.

Doe een goede klont roomboter in een koekenpan op medium vuur (en met een goede klont bedoelen we ook echt een goede klont). Laat de visjes in de pan glijden zodra de boter bruist. Bak ze een paar minuten aan beide kanten, ongeveer een minuut of vier. Schep ondertussen steeds wat van de boter over de visjes heen.

Haal de kabeljauw voorzichtig uit de koekenpan. Serveer de kabeljauw met beurre blanc en bijvoorbeeld wat prei met vinaigrette erbij.