STOOFPOTJE MET VIS



Instructions:

Versnijdt elke visfilet in 4 gelijke delen en stoom deze samen gaar met de scampi.

Laat ondertussen de room tot sausdikte, voeg safraan en visfumet toe.

Breng op smaak en laat even rusten.

Versnijdt het witloof in fijne sliertjes en bak deze kort gaar in Nazareth boter.

Werk de saus op het laatste ogenblik af met 50 gr Nazareth boter.

Schik de vis in een diep bordje en overgiet deze met een beetje saus.

Leg vervolgens 2 fijne sneetjes Nazareth Classic kaas op de vis en laat even gratineren.

Werk af met een paar stengeltjes bieslook.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
3