



Filet van wijting met EXTRAIT DE SPA

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 wijtingfilets
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout
- 10 cl droge witte wijn
- 4 wortelen
- 1 prei
- 1 sjalot
- 80 gr boter
- 4 eetlepels EXTRAIT DE SPA
- 50 ml room
- Gehakt peterselie

Bereiding

- De visfilets met olie uitsmeren, kruiden met peper en zout en in een ovenschotel leggen. De wijn overgieten en met aluminiumfolie afdekken.
- De gepelde en gesnippeerde groenten in boter bakken, kruiden, EXTRAIT DE SPA en room toevoegen.
- De vis in de voorverwarmde oven (180 °) doen en gedurende +/- 15 min bakken.
- De groentensaus over de vis gieten. Werk af met peterselie
- Garnituur : rijst, spinazie



Persoonlijke aantekeningen