



Mediterraan vispannetje met venkel, garnalen en dille

2 PERSONEN

🕒 20 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 25 gram roomboter
- 🍴 ½ sjalot (fijngesneden)
- 🍴 ½ venkel (in reepjes)
- 🍴 25 g bloem
- 🍴 75 ml droge witte wijn
- 🍴 250 ml visbouillon
- 🍴 50 ml houdbare slagroom
- 🍴 110 g kabeljauwfilets (in blokjes)
- 🍴 90 g zalmfilets (in blokjes, zonder huid)
- 🍴 50 g cocktailgarnalen
- 🍴 2 takjes dille (grofgesneden)
- 🍴 ½ citroen (in halve schijfjes)

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de roomboter in een braadpan.
2. Fruit de sjalot en venkel in 4 minuten zacht.
3. Bestrooi met de bloem en bak 2 minuten mee.
4. Schenk de wijn en vervolgens de bouillon langzaam en al kloppend met een garde erbij.
5. Klop tot een gladde en gebonden saus.
6. Voeg de slagroom toe en verwarm nog 2 minuten
7. Schep de visfilet en garnalen door de saus.
8. Stoof het vispannetje afgedekt in 10 minuten gaar.
9. Breng het vispannetje op smaak met zout en peper.
10. Schep op een schaal en garneer met de dille en schijfjes citroen.

TIP: Liever zonder alcohol? Laat de witte wijn dan weg en voeg nog 75 ml visbouillon toe.

TIP: Houdbare slagroom is beter bestand tegen de hitte in de pan en schift minder snel.

BRON: boodschappen.nl

