



# Rolmops van Neustong

Ingrediënten  
voor 4 personen;

600 gram neustongfilets  
(tongschar)  
200 gram witte kool  
50 gram koolzaadolie  
2 rode paprika's  
250 ml visfond  
250 ml Riesling  
250 ml ongeklopte room  
1 bos peterselie  
150 gram fijne spaghetti  
5 eetlepels zure room of  
crème fraîche  
citroen  
Peper / zout  
Suiker  
Cayennepeper

Bereidingswijze:

De neustongfilets (tongschar) even met citroensap besprenkelen. De zeer fijngesneden witte kool kort blancheren en direct afkoelen. Koolzaadolie verwarmen en de kool toevoegen. Even opschudden en met peper, zout en een klein beetje suiker op smaak brengen. De paprika's schoonmaken, in grote stukken snijden en gaar koken in niet teveel zoutwater. De gekookte paprika's met de staafmixer pureren en deze zalf op smaak brengen met peper, zout en cayenne peper en warm houden.

Voor de vissaus de fond en de Riesling inkoken tot 125 ml, daarna peper, zout en slagroom toevoegen. De saus op laag vuur warm houden. De visfilets met de kool beleggen,

oprollen en met prikker vastzetten. Deze rolletjes ± 6 minuten in een visfond of stoompan garen. De gekookte spaghetti

vermengen met de verwarmde zure room. Op smaak brengen met een beetje citroen. De spaghetti op een warm bord leggen en omringen met de vissaus. Het neustongrolletje erop leggen en napperen met de paprika zalf. Bos peterselie in de olie frituren. Enkele toefjes peterselie in saus leggen.

Laat dit gerecht in een heerlijke Riesling zwemmen.