

Skrei met ansjovisboter

Ingrediënten pp

1 moot Skrei van ± 250gr
50 gram roomboter
20 gram ansjovisfilet
100 ml water
100 ml witte wijn
Peperkorrels
Laurierblad
Peterselie stelen
Ui
50ml kookroom
Gehakte peterselie

Bereidingswijze:

De roomboter witkloppen en de ongezoute ansjovis toevoegen. Eventueel door een zeef wrijven en dan koud wegzetten. Het water, de witte wijn, de peperkorrels, laurierblad, peterselie stelen en ui aan de kook brengen en 10 minuten (met deksel) laten trekken. De moot Skrei in de tegen de kook aanzijnde court bouillon leggen en kort laten garen. Haal de moten uit de bouillon en houd ze warm in aluminiumfolie. Kook de bouillon in met 50 ml room, voeg de gehakte peterselie toe en breng de licht gebonden saus op smaak. Serveer de Skrei met een plakje Ansjovisboter, de witte wijnsaus, gekookte aardappels en spruitjes met spek gesmoord. Hierbij serveert u een lekker glas Zierfandler Iglu of Mandlhöh

