



Boodschappenlijst

Tomaat-mosterdsaus met witte wijn voor vis

Voor 4 porties

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 el olijfolie of boter | <input type="checkbox"/> 100 ml droge witte wijn |
| <input type="checkbox"/> 1 sjalot, fijngesnipperd | <input type="checkbox"/> 100 ml visbouillon |
| <input type="checkbox"/> 1 teentje look, fijngehakt (optioneel) | <input type="checkbox"/> een scheutje room of een klontje koude boter (optioneel) |
| <input type="checkbox"/> 1 el tomatenpuree | <input type="checkbox"/> peper en zout |
| <input type="checkbox"/> 1 kl grove mosterd of Dijonmosterd | <input type="checkbox"/> verse kruiden zoals dragon, peterselie of tijm, fijngehakt |