



## Tomaat-mosterdsaus met witte wijn voor vis

*Een klassieke Franse vissaus in de stijl van een sauce provençale, met tomatenpuree, mosterd en droge witte wijn. Zuur, hartig en verrassend elegant.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

- 1 el olijfolie of boter
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje look, fijngehakt (optioneel)
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl grove mosterd of Dijonmosterd
- 100 ml droge witte wijn

100 ml visbouillon

een scheutje room of een klontje koude boter (optioneel)

peper en zout

verse kruiden zoals dragon, peterselie of tijm, fijngehakt

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie of boter in een steelpannetje op matig vuur.
2. Fruit de sjalot glazig en voeg indien gewenst de fijngehakte look toe. Laat nog een minuut meestoven.
3. Roer de tomatenpuree erdoor en laat een minuutje meebakken zodat de scherpe zurigheid verdwijnt.
4. Roer de mosterd erdoor en blus met de witte wijn. Laat de wijn tot ongeveer de helft inkoken.
5. Voeg de visbouillon toe en laat de saus 5 tot 10 minuten zachtjes sudderen tot ze licht indikt.
6. Werk indien gewenst af met een scheutje room of een klontje koude boter voor een zachtere, smeûige saus. Laat de saus daarna niet meer koken.
7. Breng op smaak met peper en zout en roer de fijngehakte verse kruiden erdoor.
8. Serveer de saus warm over gebakken of gestoomde witvis.

### Tip

Voeg de room of koude boter pas op het einde toe en laat de saus daarna niet meer koken. Zo blijft ze mooi glad en glanzend.

### Lekker met

Gebakken of gestoomde witvis zoals kabeljauw, pladijs of heek

### Dranktip

Dezelfde droge witte wijn die je in de saus gebruikt, zoals een Muscadet of een Bourgogne Aligoté.