



Quenelles de brochet met kreeftsaus

Een verfijnde Lyonese klassieker: luchtige visnokken van snoek gepocheerd en gegratineerd onder een fluweelzachte kreeftsaus. Feestelijk en elegant.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr snoekfilet zonder graten
- 25 cl melk
- 80 gr boter
- 125 gr bloem
- 3 stuks eieren
- 1 snuf nootmuskaat
- 40 cl visfumet
- 20 cl volle room
- 3 eetlepel tomatenpuree

50 gr boter voor de saus
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst een dik deeg door de melk met de boter aan de kook te brengen en de bloem in één keer erdoor te roeren tot een bal die loskomt van de pan.
- 2.** Laat dit panadedeeg afkoelen.
- 3.** Mix de snoekfilet fijn en meng er het afgekoelde deeg en de eieren één voor één door tot een glad, luchtig mengsel.
- 4.** Kruid met zout, peper en nootmuskaat en laat minstens een uur opstijven in de koelkast.
- 5.** Vorm met twee lepels ovale nokken en pocheer ze in zacht kokend gezouten water tot ze bovendrijven.
- 6.** Maak de saus door de visfumet met tomatenpuree in te koken, de room toe te voegen en op te binden met klontjes koude boter.
- 7.** Leg de gepocheerde quenelles in een ovenschaal, overgiet met de saus en gratineer 15 minuten in een hete oven tot ze mooi opzwellen.
- 8.** Dien meteen op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be