

OOSTENDSE TONG MET TUINKERSCRÈME



- 2 bosjes tuinkers
- 1 bokaal gevogeltefond
- 25 cl **culinaire room**
 - 1 **preiwit**
- 2 **wortels**
 - 3 el goede boter
 - 2 tongfilets
- Bieslook 1

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de tuinkers en laat goed uitlekken. Breng de gevogeltefond aan de kook en voeg de tuinkers toe. Laat drie minuten koken en mix vervolgens met een staafmixer. Zeef deze bereiding en laat vervolgens tot de helft inkoken. Voeg dan de light room toe, en kruid met zout en peper.
2. Maak de groenten schoon. Snij alle groenten in staafjes en kook ze in kokend water gedurende 2 minuten. Giet af en laat afkoelen. Verhit de Solo in een hete pan en roerbak de groentjes kort. Breng op smaak met zout en peper.
3. Rol ondertussen de tongfilets op en prik er een tandenstoker in. Pocheer ze in visbouillon
4. Dresseer de saus op de borden en werk af met de tongrolletjes en groentjes en een bladerdeegje. Werk af met wat biesloo

-
-