

Tongrolletje met zalm en garnalensaus

Ingrediënten 4 personen

4 tongfilets

1 zalmfilet in reepjes

garnalenpasta

pezo

1 tablet visbouillon

Saus:

Boter

4 sjalotjes

120 gram garnalen

2.50 dl droge witte wijn

2.50 dl culinaire room

1 eetlepel tomatenpuree

Cognac

Cocktailprikkers

duchesse:



- 1 kg aardappelen (bintjes)
- 4 eigelen
- peper en zout
- nootmuskaat

De zalm in reepjes snijden. Tongfilet bestrooien met zout en ruim peper. Op elke filet een zalmreepje leggen. Geheel oprollen en vaststeken met cocktailprikkers. 1/2 liter visbouillon maken van tablet en visrolletjes hierin pocheren.

Saus:

Snipper de sjalot en stook deze aan, niet kleuren, tomatenpuree toevoegen en even meestoven, dan bevochtigen met de cognac en flamberen, blussen met de witte wijn en de room. De garnalenpasta toevoegen. (opgelet hiermee) en laat even inkoken. Indien nodig de saus even binden tot de gewenste dikte.

Hier geven we een duchesse aardappeltje bij

1. Snij de aardappelen in gelijke stukken en kook ze in koud, gezouten water. Prik om te testen of ze gaar zijn. Giet ze af en schud ze droog. Draai ze door een passé-vite en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
2. Voeg de eigelen toe en meng goed met een garde. Smeer wat boter op een bakplaat en draai torentjes van de puree met een spuitzak. Zet ze in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 10 min.