



## ROODBAARS MET BEURRE BLANC SAUS

Receptuur voor 4 personen

### Ingrediënten

4 x 150 gram Victoriabaars  
Grillpan  
Zout en peper  
Olijfolie



### Ingrediënten voor de saus:

10 g. boter  
1 fijngesneden sjalotje  
2 takjes tijm  
½ l. droge witte wijn  
½ uitgeperste citroen  
1 laurierblaadje  
10 peperkorrels (of gemalen peper)  
½ dl. slagroom

50 g. koude boter  
peper, zout

### SAUS:

Bereid eerst de saus.

Smelt de boter in een sauspan en bak de sjalottnippers met de tijm totdat de snippertjes glazig zijn.

Giet de wijn en het citroensap in de pan, voeg de laurier en de peperkorrels toe en breng het geheel aan de kook.

Draai het vuur iets lager en laat het geheel tot de helft inkoken.

Voeg de slagroom toe en breng het geheel opnieuw aan de kook.

Giet de saus door een fijne zeef in een schone pan en zet deze even uit.

### Victoriabaars

Bestrijk de filets aan beide kanten met een kwastje met olijfolie.

Neem een grillpan en verwarm deze goed totdat de pan een beetje begint te walmen.

Leg de filets op met de velkant naar beneden op de grillpan en draai na 20 seconden de filet een kwartslag zodat je een ruitje krijgt op het vel. Bestrooi de filets met wat zout en peper op de ongebakken kant.

Leg de filets op een stuk bakpapier met de gebakken kant naar boven.

Bestrooi ook de velkant met wat zout en peper en laat de bakplaat staan totdat de koks zeggen dat de plaat in de oven mag.

Breng, terwijl de vis in de oven staat, de rest van het ingekookte wijnmengsel aan de kook en klop er, van het vuur af, de in blokjes gesneden koude boter door.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

### Afwerking

Serveer het de vis met saus en de overige componenten.