

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo aardappelen - 750 gram
prei - 400 gram scholfilet - 2
grgrilde paprika's - 50 gram boter
- 200 ml. droge witte wijn - 1
visbouillontablet - 2 eetlepels
allesbinder

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Scholrolletjes met prei

Hulpmiddelen

Cocktailprikkers

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, snijd ze in stukken, was ze en kook ze in 20 minuten gaar. Snijd de prei in ringen en was ze. Bestrooi de scholfilets met zout en peper. Snijd de paprika in lange repen. Leg de paprika reepjes op de schol en rol ze op. Zet de rolletjes vast met cocktailprikkers. Smelt in een kleine pan 30 gram boter. Voeg de witte wijn en bouillontablet toe en breng het aan de kook. Leg de visrolletjes in de bouillon en laat het afgedekt 8 minuten op laag vuur stoven. Verhit intussen de rest van de boter in de koekenpan en bak hierin de prei 5 minuten. Breng het op smaak met zout en peper. Bind het stoofvocht met allesbinder.