

Ingrediënten voor 4 personen

0,5 kg schelvis 2,5 dl witte wijn  
2,5 dl water 1 tl peperkorrels 1  
grote ui, in plakjes van 1 cm 30 g  
boter 2 eetl bloem 2  
tomaten, gepeld en in stukken  
zonder pitten 3 eetl room 1 eetl  
fijngehakte peterselie, als  
garnering

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** lers  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Schelvis Duglese.

Lekker met lers bier.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schelvis in koud water leggen en aan de kook brengen. Vuur laag zetten en 5 minuten zonder deksel laten sudderen. Water afgieten. Giet de wijn en 2,5 dl water over de vis en bestrooi hem met peperkorrels en ui. Met het deksel op de pan laten sudderen tot de vis gaar is. Verwijder de vis en leg hem in een ovenvaste schaal. Bewaar 2,5 dl van de bouillon voor de saus. Voor de saus: boter smelten, bloem toevoegen en bouillon erbij doen. Roeren tot de saus kookt en bind. Tomaten en room toevoegen. Giet de saus over de vis en garneer met peterselie. 15 ? 20 Minuten in de oven en direct serveren met aardappelpuree en gestoofde groenten.

### Serveertips

Schelvis wordt wereldwijd meestal gerookt verkocht. De vis heeft wit vlees en een milde, rokerige smaak. Filets moeten voor het koken goed gewassen worden. Gepocheerde, gerookte schelvis is een traditioneel lers gerecht, dat bij het ontbijt gegeten wordt. Gerookte kabeljauw is ook geschikt voor dit recept.