

Ingrediënten voor 2 personen

300 gram scholfilets - 100 gram
dunne sperziebonen - zout en
peper - 1 bosuitje - 50 gram
worteljulienne - 125 ml creme
fraiche - 1 eetlepel grove mosterd
- 1/2 dl droge witte wijn

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Scholrolletjes met mosterdsaus

Bereidingswijze

Snijd de puntjes van de boontjes en kook ze in een pan met weinig water en zout in ca. 6-7 minuten beetgaar. Halveer de scholfilets in de lengte en bestrooi ze aan beide kanten met zout en peper. Snijd het bosuitje in dunne reepjes van 5 cm lang. Giet de boontjes af. Leg op elke scholfilet aan het brede uiteinde een bergje van boontjes, wortel en bosui en rol de scholrolletjes zo op, dat de groente er aan een kant uitsteekt. Plaats de rolletjes naast elkaar in een goed ingevette lage ovenschaal. Roer in een kom de creme fraiche met mosterd, wijn, zout en peper naar smaak door elkaar en schenk de saus over de rolletjes. Laat de scholrolletjes in een voorverwarmde oven van 175°C 15 minuten gaar worden of in de magnetron op 600 watt in 10 minuten.