

## Ingrediënten

Gehakte sjalot, gesneden  
knoflook, mespunt  
tomatenpuree, visfond, droge  
wittewijn, cognac, wodka, noillyprat, room, zout, selderie, zout, peper  
uit de molen.

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Frans  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vissaus

### Hulpmiddelen

Pan en garde

### Voorbereiding

Hak de sjalotjes en snij de knoflook in fijne reepjes

### Bereidingswijze

Zweet de sjalotjes in roomboter aan, voeg de knoflook en tom.puree toe. Dan de room en visfond, scheutje witte wijn en noillyprat beetje cognac en wodka. Wat inlaten koken en afsmaken met zout selderiezoet en de pepermolen.

### Serveertips

Heerlijke saus voor bij zalm, tarbot, griet, zeeduivel, enz.