

Ingrediënten voor 4 personen

8 tongfilets - 200 gram boter - 1/2 liter visbouillon - 4 bananen - 1 glaasje rum - 1 eidooier - 1 dl slagroom - 50 gram bloem - 30 gram geraspte kaas - zout, peper - 1/2 citroen

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Multi-cultureel

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Caribische Zeetong

*

Hulpmiddelen

-

Vorbereiding

-

Bereidingswijze

Maak van 20 gram boter en bloem een blonde roux. Reduceer de visbouillon tot 3 dl. Verdun de roux met de visbouillon totdat U een mooie gladde saus heeft. Meng de eidooier met de slagroom tot een liaison en voeg deze van het vuur af bij de saus. Roer het mengsel er goed door. Haal de tongfilets even door de bloem, strooi er wat zout en peper op en sauteer ze snel in wat boter zodat ze wat kleur krijgen. Geef er dan wat citroensap over. Haal ze van het vuur. Schil de bananen, snij ze in de lengte doormidden en sauteer ze even in wat boter. Flambeer ze dan met de rum. Beboter een ovenschaal en leg er de tongfilets in. Leg op elke filet een halve banaan, geef er wat saus over, strooi er geraspte kaas over en schuif de schaal onder de salamander om te gratineren.

Serveertips

-