

Ingrediënten voor 4 personen

32 muskaatdruiven 65 gr. boter 8
tongfilets a 75 gr. zout peper 1/2
dl. droge witte wijn 1 theel.
citroensap 2 dl. visbouillon 30 gr.
bloem 1/8 liter slagroom

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tong Veronique

Gepocheerde tong in een romige saus van druiven.

Hulpmiddelen

Een wijde pan Een droge doek

Vorbereiding

Trek voorzichtig de velletjes van de druiven.

Bereidingswijze

Smelt in de pan 10 gr. boter en leg er de tongfilets in. Strooi er wat zout en peper over en giet de wijn, visbouillon en het citroensap bij. Breng dit tot tegen de kook aan en pocheer de vis in circa 6 min. gaar. Schep de vis voorzichtig met een schuimspaan op de doek en laat ze even uitlekken. Leg de vis op een voorverwarmde schaal en houd deze warm op een pan met heet water. Laat het pocheer vocht op een hoog vuur circa 5 min. inkoken tot de helft overblijft. Maak intussen een beurre manie door 30 gr. boter met de bloem te mengen. Maak er een balletje van. Voeg aan het ingekookte vocht de slagroom toe en roer er, vlokje voor vlokje, zoveel beurre manie door tot een gebonden saus ontstaat. Laat deze, onder af en toe roeren, circa 5 min. zachtjes koken. Verdeel 25 gr. koude boterin klontjes en klop deze van het vuur af, een voor een, door de saus. Giet de saus over de vis en verdeel er de druiven over.

Serveertips

-