



# Tongrolletjes in Duglérésaus



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

12 tongfilets  
50 gram boter  
2 sjalotten (fijngesneden)  
3 takjes tijm  
1 blaadje laurier  
2 deciliter witte wijn  
2 1/2 deciliter visfond  
2 deciliter room  
2 tomaten (zonder pitjes en in blokjes gesneden)  
1 bosje peterselie (fijngesneden)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Rol de tongfilets op en zet ze naast elkaar op een snijplank.
- 2.** Smelt de boter in een pan en fruit hierin de sjalotten glazig met de tijm en het laurierblad. Blus met de witte wijn en laat deze volledig inkoken.
- 3.** Voeg de visfond toe en laat deze tot de helft inkoken.
- 4.** Voeg de room toe en laat deze eveneens tot de helft inkoken.
- 5.** Leg de visrolletjes in deze saus en laat ze 5 minuten zachtjes garen. Haal de rolletjes met een spatel uit de saus en schik ze op 4 borden.
- 6.** Werk de saus af met tomatenblokjes en peterselie. Verwijder de tijm en het laurierblad. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Schep over de rolletjes.