



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.