Zuger rivierbaarsfilet

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

600 g rivierbaarsfilet

boter, om in te vetten

zout

peper

De porseleinen vorm invetten met boter. De visfilets in de ingevette porseleinen vorm leggen en met zout en peper kruiden.

Ovenruimte tot 140 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

½ el bloem

50 ml witte wijn

180 ml room

1 el dilletopjes

1 el dragon

De dragon en de dille fijn snijden. Voor de saus de bloem met de witte wijn mengen en glad roeren, room en kruiden toevoegen en met zout en peper kruiden. De saus over de visfilets verdelen. De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hot air 140 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019