


## KABELJAUW IN ROMIGE CITROENGRASSAUS



### INGREDIËNTEN

10 

- 1500 g kabeljauwfilet
- 100 g sjalot gehakt
- 50 g Bresc Citroengrasspuree
- 5 dl koksroom
- 3 dl witte wijn
- 3 limoen
- 500 g basmati rijst
- 1 stronk paksoi
- 500 g gewassen wilde spinazie
- 5 stengels lente-ui
- peper en zout
- olie om in te bakken

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree  
450g

### BEREIDINGSWIJZE

Smoor de sjalot zacht aan met het citroengras, blus af met de witte wijn en de room en kook het wat in. Breng op smaak met peper. Stoom de rijst gaar en houd warm. Snijd medaillons van de kabeljauw en bak deze om en om in wat hete olie, leg ze in de saus en gaar ze daar in af. Snijd de paksoi in dunne repen. Roerbak de spinazie, paksoi en lente-ui en breng op smaak. Serveer samen met de rijst bij de vis en een partje limoen.