



# Tongrolletjes in Duglérésaus met waterkerspuree



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

4 tongfilets (of schartong)  
1 sjalot (fijngesneden)  
boter  
witte wijn (droog, 1 glas)  
4 deciliter visfond  
2 deciliter room  
2 tomaten (ontpit en in blokjes gesneden)  
peper en zout  
2 takjes verse dragon  
1 kilogram aardappelen  
1 bakje waterkers  
1 scheutje melk  
nootmuskaat

## Bereidingswijze

- 1.** Rol de filets op met de minst witte kant (waar het vel heeft gezeten) naar binnen.
- 2.** Fruit de sjalot in boter en overgiet met het glas wijn. Laat inkoken tot de helft.
- 3.** Fruit de sjalot in boter en overgiet met het glas wijn. Laat inkoken tot de helft. Voeg de visfond toe en laat opnieuw inkoken tot de helft.
- 4.** Schik de opgerolde filets naast elkaar in de pan en laat ze zachtjes garen ( $\pm$  5 minuten).
- 5.** Schep ze voorzichtig uit de visfond en hou apart op een schaal.
- 6.** Voeg de room toe aan de saus en laat opnieuw inkoken tot de helft.
- 7.** Werk af met de tomatenblokjes, peper, zout en fijngesneden dragon.



- 8.** Serveer de visrolletjes met de saus.
- 9.** Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet af.
- 10.** Voeg een flinke klont boter toe, een scheut melk, peper, zout en geraspte nootmuskaat. Snij de waterkers fijn en voeg ze toe. Stamp fijn.
- 11.** Serveer bij de vis.