

# SNOEKBAARS MET GROENTE

## Duits recept



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

### **Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 500 g geschilde aardappels - 200 g venkel, fijngesneden - 200 g wortels, fijngesneden - 200 g broccoli, in roosjes - 600 g snoekbaarsfilets (of andere vis met vergelijkbare structuur) - **VOOR DE SAUS :** - 100 ml witte wijn - ½ sjalot (20 g) - 100 ml visfond - 20 g boter - 25 g meel - 8-10 saffraanstampers (0,1 g) - 200 ml kookroom - 1 mespuntje suiker - zout, witte peper

---

1. Schenk 500 ml water in de kom en leg de aardappels in de stoommand. Start het programma STOMEN gedurende 10 minuten.
2. Leg de aardappels in het water in de kom. Leg de groenten in de stoommand en leg de visfilets direct op de groenten zonder het rooster van de stoommand te gebruiken.
3. Bewaar de vis, groenten en aardappels warm. Bereid de saffraansaus.
4. Serveer de snoekbaarsfilets met de groenten, aardappels en saffraansaus.

### SAFFRAANSAUS :

1. Week de saffraan in de witte wijn. Mix in de kom de sjalot met de visfond en het witte wijn-saffraanmengsel met het programma EXPERT gedurende 1 minuut op snelheid 15 en op 120 °C.
2. Start het programma EXPERT opnieuw gedurende 3 minuten op snelheid 5 en op 120 °C om de saus te laten koken.

3. Meng in een kleine kom de bloem en boter.

4. Voeg dit mengsel, de room, suiker, peper en het zout toe aan de kom en start het programma EXPERT opnieuw gedurende 4 minuten op snelheid 5 (zonder te verwarmen).

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)