

## TONGROLLETJES MET TAPENADE




---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 15 min - **Materiaal :**

---

**Ingrediënten :** 4 personen

- 4 zeetongfilets zonder vel en zonder graat - 150 g tapenade - 1 rammenas - 2 citroenen - Zout, zwarte peper

---

1. De tongfilets plat uit spreiden op het werkblad en met zout en peper bestrooien. De filets over de hele lengte met een dun laagje tapenade besmeren, ze oprollen en vastzetten met houten cocktailprikkers.
2. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker, leg de visrolletjes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 15 min. stomen op 80°C.
3. Snijd de citroenen in vieren. De rammenas schillen, wassen en in dunne plakjes snijden.
4. De vis goed warm opdienen met witte rijst. De citroenpartjes en plakjes rammenas erbij geven.