

Kabeljauw met boter saus.

Vis:

- Neem de ingevroren kabeljauwfilets en laat eerst ontdooien
(*nog niet inbrengen in het water !*)
- 3 filets voor 2 personen
(*is een afhankelijk van de grootte*)
- Neem een middel-grote pot gevuld met voldoende water.
- Voeg één kruitnagel toe.
- Viskruiden via viskruidenmolen
- Peper + zout
- Eén goeie koffie-lepel visboullion of half boullionblokje (*naar eigen smaak*)
- Breng water aan de kook.(*zonder de vis*)
- Bij koken de vis inbrengen en laten sudderen op een zacht vuurtje
(*niet te hard en niet te lang, anders wordt de vis rubberachtig*)

Saus:

- Neem sauspotje (*met hendel*)
- Klomp boter
(*genoeg, want het moet een botersaus worden !*)
- +/- 4 kleine pollepels kookvocht van de vis
- Viskruiden + peper
- Vloeiende bloem: +/-1 soeplepel
- Al roerend toevoegen tot wanneer juiste dikte is bekomen
(*De saus moet zacht lopend zijn, zeker niet te dik !*)
- Eventjes laten doorkoken

Breng de gekookte vis in glazen kom en giet de botersaus over de vis.
Kan opgedient worden met prij-stomp, brocolipuree of gewone puree.