



ingrediënten (4 personen)

- 1 kg tongfilet
- 80 g boter
- 3 sjalotten, fijngehakt
- 500 g champignons, fijngesneden
- 1 dl witte wijn
- 8 dl visfond
- 4 dl room
- 200 gram garnalen
- bosje peterselie, fijngehakt

Bereiden

Boter een braadslee in. Verdeel er de fijngehakte sjalotten en de fijne sneetjes champignons in. Leg er de tongfilets op. Kruid met peper en zout. Giet er de witte wijn en de visfond over. Bak gedurende 8 tot 10 minuten in de warme oven, 180C. Bedek de braadschaal met een vel aluminiumfolie. Houd de tongfilets warm. Giet het braadvocht af in een pannetje. Laat het voor de helft inkoken. Giet er dan de room bij en laat opnieuw voor de helft inkoken. Doe er de garnalen bij. Verdeel de tongfilets over de borden, lepel er de saus over en bestrooi met de fijngehakte peterselie. Serveer met wat gestoomde aardappeltjes of rijst.