

Kabeljauwhaasjes met kappertjessaus

Porties: 4

Ingrediënten:

4 kabeljauwhaasjes á 175 gram of 2 van 350 gram

3 sjalotten, fijngehakt

2 teentjes knoflook, gehakt

250 ml. slagroom

2 volle eetl. kappertjes

3 eetlepels witte (dragon)wijnazijn

vers gemalen witte peper

2 eetl. bloem

roomboter voor bakken

Bereidingswijze

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 45 minuten

1. Bereiding saus: Verhit 2 eetlepels boter en fruit de uien tot ze glazig zien, voeg knoflook toe en laat even meefruiten. Giet de azijn bij de uitjes en laat op zacht vuur verdampen, roer zo nu en dan door. Als de azijn verdampt is, maar de uitjes nog wel vochtig zijn, voeg alle room toe en laat lekker een half uurtje op laag vuur pruttelen, zonder deksel. Voeg de kappertjes toe en een draai gemalen peper. Zout toevoegen is niet nodig: de kappertjes zijn zout genoeg.

2. Bereiding vis: Dep de haasjes droog en bestrooi ze met zout en peper en bestuif ze dun met bloem. Verhit een flinke klont boter in een koekenpan en leg de vis erin. Laat dikke hazen zo'n 6 minuten bakken op middelhoog vuur en draai dan voorzichtig om en bak nog eens 6 minuten. Dunnere hazen zo'n 4/5 minuten, beide kanten. Naar gelang de dikte van de vis de baktijd aanpassen. Filets zijn heel snel klaar, enkele minuten per kant is voldoende.

3. Lepel de saus over de haasjes en drink een stevige volle witte wijn erbij met voldoende zuren. Zoals een Sauvignon Blanc uit de 'nieuwe wereld'.

Wijnadvies: De Martino Sauvignon Blanc 347, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort