

## **Gestoofde Scholfilet in romige Rieslingsaus**

**Ingrediënten voor 4 personen:** 3 tomaten, 3 lente-uitjes, 250 gram kastanjechampignons, 2 el olie om in te bakken, bosje bieslook, 150 ml Riesling, 100 ml visbouillon, 150 ml kookroom, 450 gram scholfilet.

**Bereiden:** Dompel de tomaten in kokend water en trek het vel eraf. Snij ze in reepjes. Snij de lente-ui in stukjes en de champignons in plakjes. Snij de bieslook fijn. Verhit de olie in de pan en fruit de champignons en lente-ui kort. Voeg de wijn toe en breng het aan de kook. Laat het voor 1/3 inkoken. Voeg de visbouillon en de kookroom toe en breng weer aan de kook. Voeg nog wat zout en peper toe. Snij de vis in grove stukken. Leg ze in de saus en laat de vis in 5 minuten tegen de kook aan sudderen. Voeg de tomaat toe en bestrooi met bieslook. Lekker met aardappelpuree en een glas Riesling!

**Wijnadvies: Riesling Bott-Geyl, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**