

Ossobuco van zandhaai

(naar een recept van Jean Jacques P. Menanteau)

Benodigdheden voor 4 personen :

- 4 stukken ossobuco à 300 gr
- 350 gr. wortel in dunne reepjes
- 350 gr. prei in dunne reepjes
- 350 gr. knolselderij in dunne reepjes
- 25 gr. peterselie, fijngesneden
- 25 gr. dragon, fijngesneden
- 25 gr. bieslook, fijngesneden
- 25 gr. kervel, fijngesneden
- 600 gr. Opperdoeser aardappelen
- 1 fles witte droge wijn
- ½ liter visfumet (kant & klaar)
- beetje olijfolie

Bereiding:

- de vis licht zouten en drie draaien met de pepermolen
- olijfolie in de pan verhitten en de vis aan beide kanten bruin bakken
- de aardappelen toevoegen en mee laten bakken
- afblussen met de witte wijn en visfumet erbij doen
- ongeveer 15 min. op laag vuur laten sudderen
- de in repen gesneden groenten toevoegen en nog 5 min. laten garen
- vis uit de pan en de bouillon indien nodig verder op smaak brengen en de kruiden toevoegen
- aardappelen, groenten en bouillon over de vis heen serveren