

Zeewolf met asperges en Brugge Abdij Prior



Ingrediënten:

- 800 g zeewolf
- 1 citroen
- 1 l visbouillon
- 1 glas droge witte wijn
- 50 g Brugge Boter
- 250 g Brugge Prior, geraspt
- peper en zout

Bereiding:

1. Spoel de zeewolf af onder stromend water en dep droog met keukenrol, besprenkel met citroen.
2. Kook de asperges beetgaar.
3. Breng de visbouillon aan de kook en pocheer de vis in de visbouillon. Leg dan de vis uitgelekt op een voorverwarmd bord.
4. Zeef de bouillon en voeg de witte wijn eraan toe laat inkoken tot je nog 1/3 hebt van het volume.
5. Dan klof je de boter en de kaas door de bouillon roeren en bij kruiden met peper en zout.
6. Schik naast de vis de asperges op het bord en overgiet weelderig met de saus.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Voorgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/zeewolf-met-asperges-en-brugge-abdij-prior>