

Kabeljauw met gratin en portsaus



INGREDIENTEN

500 ml rode port bijvoorbeeld de Fine Ruby van Quinta da Romaneira

1 laurierblaadje

1 kruidnagel

2 takjes rozemarijn

5 of 6 el kalfsfond

1 tl boter

4 kabeljauwfilets

1 of 2 sjalot

1 el aardappelzetmeel of allesbinder

300 gram aardappels

zout en peper

3 el olie



BEREIDING

Doe de port samen met het laurierblad, de kruidnagel en 1 takje rozemarijn in een pan.

Breng aan de kook en laat inkoken tot ongeveer 100 ml.

Voeg kalfsfond en boter toe en laat nog even koken.

Pel en snipper de sjalot. Schil de aardappels en kook ze beetgaar. Laat ze wat afkoelen.

Rasp de aardappels grof in een kom. Doe de sjalot, een el allesbinder en peper en zout erbij.

Meng goed door elkaar.

Verhit de olie in een pan. Bedenk ieder stuk vis met aardappelmengsel en druk goed aan. Leg de vis voorzichtig in de pan op een matig vuur. Draai ze voorzichtig om met behulp van een brede spatel.

Schep op een bord en geef er portjus bij. Lekker met broccoli.

De Fine Ruby Port van Quinta da Romaneiro is een houtgerijpte port van de druivenrassen Tinta Roriz, Touriga Franca en Tinta Barocca. 19% alcohol Weelderige aroma's van rood fruit en wilde bloemen. Fluweelzachte smaak met een aangename afdrank. Voor meer informatie vraag Bubbles 'n' Bites.



Aantal personen: 4

Gemiddelde duur: