

GRIET MET SAVOOIKOOL EN SPEK

VOOR 4 PERSONEN

400 gram Griet – tarbot of gewoon witvis
12 schijfjes chorizo = Spaanse worst
4 vellen brikdeeg
¼ savooikool
half doosje spekblokjes
4 el water
boter

werkwijze:

Snijd de savooikool in fijne sliertjes en stoof ze samen met de spekblokjes aan.
Laat 10 minuten zachtjes stoven en doe er dan 4 eetlepels water bij. Hou goed warm.

Beleg de stukken vis met de chorizo en leg over elk stuk een vel brikdeeg.

Smelt wat boter in een pan en bak de vis eerst op brikdeeg voor een paar minuten, draai om en laat nog even verder garen.

Intussen maak het sausje met de kool.
Neem ze van het vuur en roer er 30 gram ijskoude boter door.
Dat zal een lekkere smaak en een beetje binding geven.

Lekker met een gekookt aardappeltje.