

# LINGUINE MET WITLOOFSOUS EN VIS

JAN 2024

Linguine is het meervoud van linguina (Nederlands: tongetje) is een platte pastasoort (lensvormig)

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	linguine
600	gr	Vis – witvis (kabeljauw, schelvis, ...)
4	stronkjes	Witloof
2	El	Peterselie – gehakt + extra voor de afwerking
30	gr	Noten (naar keuze)
4	dl	Room
0,5	blokje	Vis- of kippenbouillon
1	el	Rietsuiker (of kristalsuiker)
		Boter
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Rooster 30 gram noten naar keuze (amandel, hazelnoot ...) even in een droge antikleefpan.

Hak ze fijn.

Maak 4 strokjes witloof schoon en snij dan julienne (fijne reepjes)

Roerbak het witloof 3 minuten in wat boter. Kruid met peper en zout.

Voeg nog 1 el rietsuiker (evt kristalsuiker) toe en stoof nog 10 minuten.

Doer er dan 4 dl room en 0,5 blokje vis- of kippenbouillon bij en laat nog wat sudderen.

Kook ondertussen 400 gr linguine beetgaar volgens de verpakking of naar eigen smaak.

Bak 600 witvisfilet in wat boter goudgeel en gaar.

(prik er met een scherp mejsje in – geen weerstand? Vis is gaar))

Giet de pasta af en meng onder de witloofsous samen met 2 el gehakte peterselie.

Verdeel over 4 borden en leg er de vis naast.

Werk af met de gehakte noten (een krokantje mag er altijd bij) en nog wat gehakte peterselie.

Smakelijk eten

=====