

Gepocheerde Tilapia

Warme voorgerechten

Aantal personen: 1

Ingrediënten; 2 dl Visfond ¼ dl Witte wijn, droog 1 Citroenschijfje 100 gram Tilapiafilet ½ dl Mosterdsaus 1 Citroenschijfje 1 Peterselie, takje	Materialen; Snijplank Koksmes Kookpan Schuimspaan Pollepel Dessertbordjes
Werkwijze; 1. Breng de visfond samen met de witte wijn en de citroen tegen de kook. 2. Controleer de visfilets op graten. 3. Pocheer de vis in de fond. 4. Controleer de gaarheid. – Schep de vis uit de fond op het bord. – Nappeer de vis met de saus. 5. Garneer het bord af met het schijfje citroen en een peterselietakje.	Aanvullingen;

Bron: