



## Tomaat-mosterdsaus met witte wijn voor vis

*Een klassieke Franse vissaus in de stijl van een sauce provencale, met tomatenpuree, mosterd en droge witte wijn. Zuur, hartig en verrassend elegant.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

- 1 el olijfolie of boter
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje look (optioneel)
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl grove of Dijonmosterd
- 100 ml droge witte wijn

100 ml visbouillon  
scheutje room (optioneel)  
peper en zout  
verse kruiden zoals dragon, peterselie of tijm

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie of boter in een steelpannetje op matig vuur.
2. Fruit de sjalot glazig en voeg indien gewenst de fijngehakte look toe.
3. Roer de tomatenpuree erdoor en laat een minuutje meebakken, zo verdwijnt de scherpe zurigheid.
4. Roer de mosterd erdoor en blus met de witte wijn. Laat de wijn tot ongeveer de helft inkoken.
5. Voeg de visbouillon toe en laat de saus 5 tot 10 minuten zachtjes sudderen tot ze wat indikt.
6. Werk indien gewenst af met een scheutje room of een klontje koude boter voor een zachtere, smeelige saus.
7. Breng op smaak met peper, zout en de fijngehakte verse kruiden.
8. Serveer de saus warm over gebakken of gestoomde witvis.

### Tip

Voeg de room of koude boter pas op het einde toe en laat de saus daarna niet meer koken, zo blijft ze mooi glad en glanzend.

### Lekker met

Gebakken of gestoomde witvis zoals kabeljauw, pladijs of heek

### Dranktip

Dezelfde droge witte wijn die je in de saus gebruikt