



## GESTOOMDE KABELJAUWFILETS MET ZEEUWSE SPEK EN KREEFTENSAUSJE

Klein voor- of tussengerechtje voor vier personen.

### Ingrediënten:

- 200 a 250 gram kabeljauw filets of andere wit vis
- 4 lange plakjes zeeuwse spek
- witte peper
- 100 gram spinazie
- 1 ½ dl kreeftenfond
- 1/8 creme fraiche
- 25 gram koude boter

### Bereiden:

1.  
Spoel de filets af en dep ze droog. Wikkel ze in de plakjes spek en zet ze in de koelkast tot gebruik.
2.  
Kook de kreeftenfond voor 1/3 in.
3.  
Roer er de creme fraiche door, de saus mag niet meer koken.
4.  
Van het vuur af de boter in kleine stukjes door de saus roeren.
5.  
Stoom de spinazie 1 minuut op 100 graden.
6.  
De filets 8 minuten op 80 graden.

### Serveren:

Leg op een warm bord wat van de spinazie en leg hierop de filets. Druppel er wat van de saus over en geef een draai met de pepermolens.