

# TONGROLLETJES MET CHAMPAGNE EN OESTERZWAMMEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 15 cl champagne
- 100 g gerookt spek
- 400 g oesterzwammen
- 500 g prinsessenboontjes
- 1 el olijfolie
- 1 sjalot
- 600 g tongfilets
- 10 cl magere room
- 1 blokje vetarme visbouillon
- Paar takjes peterselie
- Zout en peper

## BEREIDINGSWIJZE

Kook 1,5 liter water en los hierin het bouillonblokje op. voeg er een snuif

peper en zout bij en breng aan de kook.

Snijd de uiteinden van de boontjes en kook deze in licht gezouten water tot ze beetbaar zijn.

wikkel de tongfilets redelijk vast tot rolletjes. Prik een tandenstoker door het midden om de rolletjes vast te houden.

Zet het vuur van de bouillon lager en leg er de rolletjes in en laat ongeveer 5 minuten garen. Verwijder de rolletjes met een schuimspaan en houd warm onder foliepapier. Bewaar de bouillon. Borstel, indien nodig, de oesterzwammen en snijd in grotere stukken. Hak de sjalot fijn.

Bak het gerookt spek in een pan met 1 el olijfolie, tot het bruin is. Voeg de sjalot en de oesterzwammen toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de room toe en 15 cl van de bouillon. Laat zachtjes sudderen en laat de saus nog een beetje indikken. Verwijder het spek uit de saus. Trek de tandenstokers uit de tongrolletjes en leg ze in de saus. Dek af en laat 2 minuten sudderen. Hak intussen de peterselie fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de rolletjes over de borden en overgiet met de saus. Verdeel de boontjes en werk af met de peterselie. Eventueel serveren met pasta of stokbrood.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

375 kcal (zonder brood of pasta)

**SMAKELIJK!**