

# ROGVLEUGEL MET KAPPERTJES EN WITTE WIJN

DEC 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

|     |        |                                       |
|-----|--------|---------------------------------------|
| 6   | st     | Rogvleugel – super vers               |
| 2   | st     | Citroen - sap                         |
| 2   | glazen | Witte wijn                            |
| 200 | gram   | Boter (liefst gezouten)               |
| 150 | gram   | Appelkappertjes (zo met een steeltje) |
| 1   | kg     | Vastkokende aardappeelen              |

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Schil en kook 1 kg vastkokende aardappeelen.

Zet een grote pot op met licht gezouten water.

Groot genoeg om straks de rogvleugels te pochieren.

Doe het sap van 2 citroenen en 2 glazen witte wijn in een pannetje en laat inkoken tot nog een laagje van minder dan 2 mm over blijft.

Snij ondertussen 200 gram (liefst gezouten) ijskoude boter in blokjes.

Klop die blokjes nu een voor een energiek door het vocht.

Als je dat goed hebt gedaan heb je nu een perfecte beurre blanc.

Roer nu nog 150 gram appelkappertjes (met steeltje) door de boter.

Pocheer nu de rogvleugels in 5 – 7 minuten in het net niet kokend water.

Haal de rog uit het water en verwijder vliesje.

Lepel de saus over de vis en serveer de gekookte aardappeltjes.

Smakelijk eten.

=====