



Thermomix

Gebakken tong met mousseline saus, snijboontjes en aardappeltjes

Ingrediënten

- 125 gr (30 %) room
- 500 gr (eventueel maal 2) snijbonen
- 500 gr aardappelen
- 250 gr boter
- 3 eidooiers
- peper
- zout
- 5 gr (chardonnay) zachte azijn
- sap van ½ citroen,
- 200 gr garnalen (facultatief)
- 4 x tong of ander stukje vis dat je kan bij bakken

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg de vlinder toe
- Voeg 125 gr room toe, sluit mengbeker haal maatbekertje er af en stel **snelheid 3**, blijf kijken door het gaatje tot de structuur verkrijgt van yoghurt (ongeveer 1 min)
- Haal uit zet koud
- Spoel de mengbeker, voeg 400 gr warm water toe en stel **10 min /varoma / snelheid 1.5**
- Ondertussen schil de aardappelen, spoel ze af, snij ze in schijfjes (niet te groot) en leg deze in het varomamandje
- Was de snijbonen, verwijder de topjes en snij ze in stukjes, leg ze in de varomaschaal verdeeld zowel onderaan als bovenaan op de varomatray
- Nadat de thermomix 10 min heeft opgewarmd voeg zowel het varomamandje toe als het varomaschaal
- Stel **15 min/varoma/snelheid 2**
- Controleer de gaarheid, stel eventueel nog bij 10-15 min (indien aardappelen al gaar zijn, voeg deze toe aan een afgesloten kom dat ze warm blijven)
- Zet de groenten opzij als ze gaar zijn, maar hou deze gesloten dat ze warm blijven
- Reinig de mengbeker we maken nu de mousseline saus, voeg hiervoor 250 gr boter in blokjes toe en stel **4 min/80 graden/snelheid 1.5**

- Haal uit zet opzij
- Voeg vervolgens (zonder mengbeker te reinigen) de 3 eidooiers toe samen met 50 gr water, 5 gr (chardonnay) azijn, kruid met peper en zout, voeg de vlinder toe
- Sluit met het deksel en pers op het deksel naast het maatbekertje de ½ citroen en verwijder eventueel pitjes
- Stel **2 min/70 graden/snelheid 4**
- Stel opnieuw **4 min/80 graden/snelheid 4** en voeg terwijl de thermomix draait de gesmolten boter toe naast het maatbekertje op het deksel
- Ondertussen bak de tongetjes of andere vis wat je voorzien had
- Na de laatste 4 min, voeg manueel (met de hand dus) de opgeklopte room toe
- Serveer de vis met de aardappeltjes, snijboontjes en mousseline saus, werk af met garnaltjes
- Ps je kan je aardappelen ook even afbakken in de pan en kruid extra de groenten en aardappelen naar smaak uiteraard