

# THERMOMIX

## GESTOOMDE VIS MET GROENTEN WITTE WIJNSAUS EN RIJST



## Instructies

- Voeg de wortelen toe en hak **4 sec / snelheid 5**.
- Voeg de prei en 10 g olijfolie toe en kruid met peper.
- Voeg de bouillon (1 builtje of 25 g bouillonpasta) toe en kook **5 min / 100 °C / linksomdraai / snelheid 1**.
- Schraap alles naar beneden. Voeg 240 g room en 100 g witte wijn toe en meng **5 sec / linksomdraai / snelheid 2**.
- Plaats het Varoma-mandje en weeg 250 g rijst af in het mandje.

Voorstomen van de rijst:

- TM7: Stomen **10 min / snelheid 2**
- TM5/TM6: **10 min / Varoma / linksomdraai / snelheid 2**
- Kruid de vis met zout, peper en viskruiden en leg de filets op de Varoma-schaal.
- Na de 10 minuten: roer de rijst even om, sluit het deksel opnieuw en plaats de Varoma-schaal met de vis erbovenop.

Verder stomen:

- TM7: Stomen **15 min / snelheid 2**
- TM5/TM6: **15 min / Varoma / linksomdraai / snelheid 2**
- Controleer of de vis en rijst gaar zijn; verleng indien nodig de stoomtijd. Breng saus en rijst extra op smaak en serveer de gestoomde vis met rijst en de romige prei-wortelsaus.

## Ingrediënten

- 3 wortelen, geschild en in grove stukken
- 2 preien, gewassen en in ringen
- 10 g olijfolie
- 1 builtje groentebouillon of 25 g bouillonpasta
- 100 g witte wijn
- 240 g culinaire room
- 250 g basmatirijst
- 600-800 g witte visfilet (pangasius, kabeljauw ...), gekruid
- peper, zout, viskruiden

