

TARBOT PROSPER MONTAGNÉ

Ingrediënten :

2 stukken tarbot van 350 gr - 2 gepelde tomaten - 150 gr champignons - 1 ajuintje - 2,5 dl room - 1 dl droge witte wijn - 2 cl Ricard - 2 cl Noilly Prat - scheutje Armagnac - peper en zout

Bereiding :

Leg in een beboterde vuurvaste schotel achtereenvolgens: de gesnipperde ajuinen, de tomaten, de in schijfjes gesneden champignons, en leg erbovenop de twee stukken tarbot. Alles overgieten met de room, de Ricard en de Noilly Prat. Voorzien van peper en zout. Alles gaar laten worden gedurende 20 min. in de oven.

Haal de tarbot eruit, haal het vel eraf. Laat de saus een beetje binden met een roux en een scheutje Armagnac. Schik de stukken tarbot op een warme schotel, giet de bekomen saus erover, versieren met wat peterselie.

Opdienen met natuuraardappelen.

**Dit recept wordt u aangeboden door
Guido DEVOLDER,
chef van 't Schuurke.**