



Schelvisfilet met ravioli van Nonnapepa, Shanghai paksoi en knolselder-wittewijnsaus

Hoofdgerecht • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Schelvisfilets op vel
zout en peper
boter + olijfolie
Shanghai paksoi
knolselderij
witte wijn
visbouillon
room
citroen

ravioli Caprese van NonnaPepa
(vulling = o.a. ricotta,
zongedroogde tomaten en
basilicum)
olijfolie spray

Bereiding

Paksoi goed schoonmaken en 15 minuten stomen.

Knolselderij in blokjes snijden en opzetten met een laagje visbouillon en 15 minuten zachtjes laten koken onder deksel. Witte wijn en room toevoegen en nog eens 5 minuten laten sudderen.

Maak de saus fijn met een staafmixer of een keukenmachine, controleer de consistentie en de smaak en maak af met enkele druppels citroensap.

Schelvisfilets goed droogdeppen met keukenpapier en kruiden met zout en peper.

Boter met een lepelkje olijfolie goed verhitten in een koekenpan en hierin de filets aan beide zijden kort bakken.

Water met zout aan de kook brengen en hierin de ravioli 3 minuten koken.

Laten uitlekken in een vergiet en spuit wat olijfolie (spray) op de pasta.

Notities

Een heel eenvoudig recept met gebakken schelvisfilets op vel en de heerlijke ravioli Caprese van NonnaPepa. Ook een romige vissaus op basis van knolselderij.