

# Zeeduivel met garnalen in roomsaus (4 personen)

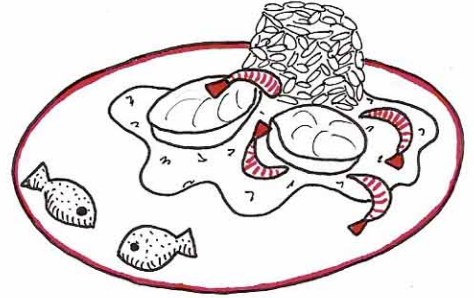
Bereiden:

## Nodig:

- 4 moten zeeduivel (met graat)
- 200 g grote garnalen
- 125 ml crème fraîche
- scheutje witte wijn
- klein handje platte peterselie
- 1 knoflookteen
- snuffje cayennepeper
- peper & zout
- klontje boter

## Decoratievisjes:

- 2 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 1 ei-eel
- 8 peperkorrels
- zout



## Doen:

### Decoratievisjes:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het bladerdeeg iets ontdooien. Snij er 8 visjes uit. Leg ze op bakpapier op de bakplaat. Bestrijk met een kwastje met ei-eel. Duw er een peperkorrel in als oog en bestrooi met wat zout. Bak in 5-6 minuten goudbruin (Dit kan ook van tevoren)

ontdooi het deeg op het plastic velletje

Tip!

Snij de visjes uit en verwijder de rest van het deeg



dan blijven de visjes mooier in vorm

## Zeeduivel:

Tip!

Wasteen, lekker!

Maar wel lekker!

en alleen 1 grote dikke graat, dus makkelijk eten



Snij elke vismoot langs de graat tot 2 medaillons. Bestrooi met zout & peper.

hak de peterselie en knoflook fijn.

Smelt wat boter in een grote koekenpan. Bak de medaillons 1 minuut aan elke kant. Voeg de garnalen, knoflook en peterselie toe. Schep even om.

Blus af met de wijn en laat 2 minuten zachtjes sudderen. Roer er de crème fraîche door en breng op smaak met zout, peper & cayennepeper.

Roer goed door elkaar en laat met deksel op de pan even goed doorwarmen.

**Serveren:** Verdeel vis & garnalen over 4 warme borden. Schep de saus erover. Leg op de rand van elk bord 2 bladerdeegvisjes.

**Lekker met:** Fleurige rijsttimbaaltjes met cowjette

↳ recept zie [www.kokenmetkarin.nl](http://www.kokenmetkarin.nl)