

(7) Snoek in dubbel bruine saus**Ingrediënten:**

- 1 kg snoek (of snoekbaars)
- 1 limoen
- 100 gr. ui
- 6 peperkorrels (zwart)
- 5 pruimen (geschild en in partjes)
- 2 theelepeltjes suiker
- 50 gr. rozijnen
- 30 gr. gehakte amandelen
- zout
- 200 gr. knolselderij
- 1 glas droge witte wijn
- 10 gr. gember (vers)
- ¼ ltr. speltbier dubbel (sintservattumus.nl)
- 1 eetlepel kruisbesmarmelade
- 30 gr. boter
- 50 gr. mueslikoek (bakkerij Peter Snijers)

**Bereiding:**

- ▶ Maak de snoek schoon, snijd hem in moten, bestrooi deze met zout, besprenkel ze met het sap van ½ limoen en laat ze 20 minuten rusten.
- ▶ Trek een bouillon van ½ l water met de schoongemaakte, in stukjes gesneden knolselderij en ui, het glas wijn, een stukje citroenschil, de peperkorrels, het stukje gember en het sap van ½ limoen. Leg vervolgens de moten vis in de bouillon en kook ze in een afgedekte schaal in de over op 150 °C in ± 40 minuten zachtjes gaar.
- ▶ Haal de gare moten vis uit de bouillon, leg ze op een schaal, dek deze af en zet deze in de nog warme over weg.
- ▶ Zeef de bouillon, zet het gezeefde kooknat op het vuur, voeg er het dubbel bier, de suiker, de marmelade, de rozijnen, de boter, de verkruimelde mueslikoek, de stukjes pruim en de gehakte amandelen aan toe en laat de saus 15 minuten zachtjes koken.
- ▶ Leg de moten warm gehouden vis in de hete saus.



Serveer hierbij droge witte rijst met roerbakgroenten. Een Zoethouter Tripel maakt het geheel af.



snoekbaars



snoek

