

Gevulde tongfilets

6 dubbele tongfilets
170g grijze garnalen
30g geroosterde pignons
20g salie
60g venkel
150g Cocovite roereimix
visvelouté
peper en zout

Hak de garnalen, salie en venkel fijn. Meng met de Cocovite roereimix en de pignons. Kruid met peper en zout. Leg de tongfilets open met de velkant naar boven. Lepel hierop de garnalenvulling en vouw dicht. Stoom gedurende 10 minuten op 130°C combi. Serveer met velouté.

