Noordzeevis à la dugléré

kabeljauw

koolvis

wijtingfilets
[visboullon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

visafval

uien
sjalotjes

prei

selder

wortelen

knoflook

peper en zout

peterselie

tijm

laurier

rozemarijn

volle room

boter

vloeiende bloem

lente-uitjes
kerstomaatjes
witte wijn
aardappelen

Maak [**een visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik een kant-en-klaar product, maar dat is niet aan te raden voor een goed eindresultaat. Pocheer de vismoten in de bouillon. Zet ze afgedekt warm weg.

Zeef de bouillon en giet er een busje room en een glas droge witte wijn bij. Laat inkoken, kruid met peper en zout en bind de saus indien nodig met wat vloeiende bloem opgelost in water. Andere kruiding is hier niet nodig, indien de visbouillon zelfgemaakt is.

Snijd een paar sjalotjes in een fijne brunoise. Snijd een handvol kerstomaatjes in vier en verwijder de zaadjes. Bak de sjalotjes tot ze bijna karamelliseren in bruisende boter. Laat de stukjes kerstomaat kort meebakken en roer beiden goed om.

**Op het bord.** Verdeel van elke vissoort een mootje over de borden. Overgiet met een paar lepels saus. Werk af met een schep sjalotjes met tomaatjes, gesnipperde peterselie en ringetjes van lente-ui.

Dien op met gekookte aardappeltjes.