**Forel uit de oven in Rieslingroomsaus**

forellen

zilveruitjes

knoflook

boter

droge Riesling

witte balsamico

roze peperbolletjes  
groentebouillonblokje

room  
tijm

rozemarijn

oregano

salie

laurier

peper en zout

lente-ui

peterselie

Verwarm de oven op 185°C. Laat een paar eetlepels roze peperbolletjes weken in een flinke scheut witte balsamico.

Verwijder het vel van de forellen. Breng daartoe een grote schuit water aan de kook. Dompel de vissen af het vuur een paar seconden in het water. Verwijder vel en vinnen. Laat kop en staart zitten. Laat terug afkoelen in de koelkast.

Maak kruidentuiltjes met takjes rozemarijn, tijm, oregano, salie en een blaadje laurier. Kruid de buikholtes met peper en zout en steek er een kruidentuiltje in. Bestuif een diepe ovenschotel met olijfoliespray en leg er de forellen naast mekaar in. Kies een schotel die net groot genoeg is opdat er niet teveel open ruimte blijft naast de visjes.

Bak de zilveruitjes in een steelpannetje in de boter tot ze kleuren. Voeg fijngesneden knoflookteentjes toe. Laat even meebakken maar let erop dat het knoflook niet aanbrandt. Schep de bereiding in een puntzeef en kuis de pan oppervlakkig uit met keukenpapier om het overtollige vet te verwijderen.

Leeg de puntzeef opnieuw in de pan en voeg een groot glas droge Riesling toe. Laat even op temperatuur komen en giet er dan een flesje culinaire room bij. Verbrokkel een blokje groentebouillon met verlaagd zoutgehalte over de pan. Laat de saus al roerend een beetje inkoken. Giet de geweekte roze peperbolletjes met de azijn erbij in de pan en roer goed om. Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, peper uit de molen en zout.

Giet de Rieslingsaus over de forellen in de ovenschotel. Schuif de schotel 20 tot 25 minuten in de hete oven tot de visjes gaar zijn. Doe dit onafgedekt, zodat de saus kan indampen.

Werk af met gesnipperde lente-uitjes en plukjes peterselie. Dien op met aardappelen in de pel.