**Roggenvleugel met kappertjesroomsaus**

uien
boter
knoflook
witte wijn
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
laurier
peper en zout
room
kappertjes

dille
venkelzaad
maïszetmeel
bieslook
roggenvleugels
vloeiende bloem
olijfolie
bladspinazie
lente-ui
peterselie

Snipper een ui en stoof kort in wat boter, samen met een paar geperste knoflookteentjes. Giet er gelijke hoeveelheden witte wijn en [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij en ook een paar blaadjes laurier. Kruid bij met peper en zout. Laat een vijftal minuutjes doorkoken en zeef dan de bereiding.

Breng terug aan de kook. Voeg room toe en laat inkoken. Schep een paar eetlepels kappertjes bij de saus. Kruid met gedroogde dille en venkelzaadjes. Breng verder op smaak met peper en zout. Bind de saus indien gewenst, met een paar eetlepels maïszetmeel opgelost in water. Meng een handvol gesneden bieslook door de saus.

Dep de roggenvleugels droog en bestuif ze met vloeiende bloem. Kruid met peper en zout en bak ze in een mix van boter en olijfolie tot ze aan beide kanten mooi bruin zijn. Reken op minstens 5 minuten baktijd per kant.

Was de bladspinazie en verwijder de harde steeltjes van de bladeren. Zwier de blaadjes droog in een slamolentje of met behulp van een propere keukenhanddoek. Wok de spinazie kort in hete boter. Kruid met grof zout en peper uit de molen.

**Op het bord**

Leg een portie spinazie op het bord en daarop een roggenvleugel. Overgiet met een pollepel saus. Werk af met gesneden lente-uitjes en gehakte peterselie. Dien op met gebakken aardappeltjes.