**Tongschar met venkel en sinaasappelsaus**

tongscharretjes

sinaasappels
citroen

vloeiende bloem

puntpaprika’s

venkel

ui

verse gember
dille

lente-ui

peper en zout
kurkuma

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

witte wijn

witte balsamico

tripple sec

honing

bieslook

boter

olijfolie

**Fruit en groenten.** Snijd een venkel in schijven. Leg de stukken in een glazen bakje, dek af met folie en gaar ze twee minuten op vol vermogen in de microgolfoven. Laat uitlekken en bak de schijven daarna in een pan in olijfolie. Kruid met peper, zout en gedroogde dille. Zet afgedekt weg.

Schil de puntpaprika’s met een dunschiller. Snijd het vruchtvlees in zeer fijne brunoise. Schil en snijd een ui op dezelfde manier. Bak beiden samen in olijfolie. Zet afgedekt weg.

Snijd een onbespoten sinaasappel in schijven. Wrijf één kant in met honing. Bak de schijven eerst op de kant zonder honing. Draai ze na een minuutje om en laat de keerzijde bakken tot de honing karamelliseert. Zet afgedekt weg.

**De saus.** Breng een halve liter [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) aan de kook. Voeg een glas witte wijn toe en het sap van een drietal persappelsienen. Laat inkoken. Kruid met peper en zout.

Voeg een mespunt geraspte gember toe, een scheutje citroensap, wat vloeibare honing, een flinke scheut witte balsamico en een soeplepel kurkuma om de kleur van de saus te accentueren.

Laat verder inkoken, voeg een borrelglas tripple sec of een andere likeur op basis van sinaasappel toe. Bind de saus met vloeiende bloem opgelost in water. Voeg de bereiding van paprika’s en ui toe en meng goed.

**De tongscharretjes.** Dep de visjes droog, bestuif ze met vloeiende bloem, schud ze af en bak ze goudbruin in een pan met bruisende boter gemengd met olijfolie. Kruid met peper en zout.

**Op het bord.** Een tweetal tongscharretjes, half overgoten met saus. Dresseer met de gebakken venkel en werk af met een schijfje gebakken sinaasappel, gesneden lente-ui en gesnipperd bieslook.