**Blinde vinken van skrei met Sandefjordsaus**

skrei

ontbijtspek

200 g boter

3 dl volle room

verse dille

peterselie

bieslook

boter

peper en zout

**Blinde vinken van skrei**. Verdeel de skrei in stukken. Kruid met peper en zout. Leg een paar takjes verse dille bovenop. Wikkel elk stuk in een sneetje spek. Doe een beetje boter in een braadpan en leg er de stukjes vis in. Bak ze in ongeveer 8 minuten bruin op een vrij hoog vuur. Draai ze halverwege de baktijd om.

**Sandefjordsaus**. Doe de 3 dl volle room in een pan en laat op middelhoog vuur een beetje inkoken. Zet het vuur laag. Haal de boter uit de koelkast en snijd er 200 gram van in blokjes. Voeg een paar blokjes per keer toe en klop met de garde terwijl de boter smelt en zich vermengt met de room.

Dit zorgt voor er een dikke en romige botersaus. Even opwarmen mag, maar zeker niet meer laten koken.

Kruid de saus met peper en zout. Voeg naar smaak gehakte kruiden toe: peterselie, bieslook, of zoals hier verse gehakte dille of een gemengd boeketje van deze tuinkruiden. Maak de saus juist voor het opdienen.

**Op het bord**. Een spiegel saus met daarop één of twee blinde vinkjes. Geef er gekookte aardappeltjes bij en een groente, zoals hier gestoofde prei.