**Roggenvleugel in tomatenroomsaus**

roggenvleugels

vloeiende bloem

passata

witte wijn

witte balsamico

ansjovisfilets

culinaire room
geroosterde uitjes

peterselie

salie

tijm

rozemarijn

oregano

peper en zout

**De saus.** Warm een half litertje tomatenpassata op en kruid met gedroogde uitjes, gesnipperde salieblaadjes, gehakte peterselie, gedroogde tijm, oregano, rozemarijn, peper en zout. Voeg optioneel en naar smaak dille en venkelzaadpoeder toe.

Voeg een flesje culinaire room toe, een glas witte wijn en een borrelglas witte balsamico. Vervolledig de saus met een paar ansjovisfilets uit een bokaaltje. Laat de saus op laag vuur en afgedekt een tiental minuutjes sudderen.

Droog de roggenvleugels af met keukenpapier. Bestuif ze met vloeiende bloem gemengd met peper en zout. Bak de vleugels goudbruin en gaar in bruisende boter, in ongeveer vier minuutjes per kant.

**Op het bord**: een spiegel tomatenroomsaus en daarop een roggenvleugeltje. Werk af met wat plukjes peterselie en met een **puree van bloemkool en prei**, of een aardappelbereiding naar keuze.