**Rog in het zuur**

roggenvleugels

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

gelatine
kruidnagel
laurier
citroen
peper uit de molen

Portioneer de roggenvleugels in verhouding tot de grootte van de bakjes waarin je je het eindproduct gaat bewaren. Snijd een biocitroen in schijfje en de sjalotjes op halve maantjes.

Laat de roggenvleugels 5 à 10 minuten pocheren in huisgemaakte [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met een paar blaadjes laurier en kruidnagel. De tijd is afhankelijk van de dikte van de vleugels. Haal de vis uit het pocheervocht en zeef dat.

Neem gelijke delen witte wijnazijn en lauw pocheervocht en los er geweekte gelatine in op. De verhouding is 4 blaadjes per liter. Doe er een scheut citroensap bij.

Leg de roggenvleugels in bakjes samen met wat sjalot, een schijfje citroen en een blaadje laurier en overgiet met de azijnbereiding.

Zet koel weg om op te stijven. Koud opdienen. Lekker met brood of [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) en een fris slaatje.