**Zeetongrolletjes Ostendaise**

zeetongfilets

mosselen

grijze garnalen

champignons

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

koffieroom

room

witte wijn

ui
mosselkruiden

zalm (facultatief)
dille

bloem

boter

citroensap

peterselie

knoflook

nootmuskaat

peper & zout

tijm

fleurons

citroen

Rol de tongfilets op en prik ze vast. Variant: snijd een stuk verse zalm in staafjes en wikkel daarrond de zeetongfilets. Bak de champignons, knoflook en ui en breng op smaak. Stoom de tongrolletjes. Kook de mosselen in een beetje water met mosselkruiden. Haal 3/4 ervan uit de schelp.

Maak [**een**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)[**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met mosselvocht, witte wijn en [**visfumet**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Voeg koffieroom en room toe. Breng op smaak met mosselkruiden en citroensap. De saus mag nu niet meer koken.

Meng door de saus: ½ van de portie garnalen, de ontschelpte mosselen, de champignonmix en gehakte peterselie.

**Op het bord**: overgiet de tongrolletjes met saus, bestrooi met de rest van de garnaaltjes, peterselie, mosselen in de schelp, gehakte dille, citroenschijfjes en fleurons (bladerdeegkoekjes).