**Zeewolf met curryroomsaus**

zeewolf
vloeiende bloem
peper en zout
dille
boter
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

room
currypoeder
andijvie
preischeuten
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
witte wijn
ui

Bestuif de zeewolfmoten met vloeiende bloem. Kruid met peper, zout en dille. Bak de moten in bruisende boter goudbruin.

**Curryroomsaus**. Laat de [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met room inkoken en voeg currypoeder toe. Bind indien nodig.

Snijd andijvie grof en stoom even kort. Bak op ringen gesneden ui in boter met en bevochtig met een paar eetlepels [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm).

Voeg beide bereidingen samen, stoof verder met toevoeging van room en een glas witte wijn. Breng op smaak met peper, zout en dille.

**Op het bord**: een vismoot, half overgoten met lichte currysaus en afgewerkt met een toefje preischeuten. Daarnaast een schep uitgelekte andijvie.

**Een variant** voor zeewolf is kabeljauw.