

Rog gevuld met appel in frambozenvinaigrette



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 jonagold appels
- 10 gr boter
- 1 kl honing
- 4 buikvliesnetjes
- 4 rogfilets van 150 gr
- 5 cl olijfolie
- 100 gr diepvriesframbozen
- 2 cl rode wijnazijn
- 1 mengeling slascheuten
- 12 frambozen, verse

Bereiding

Schil de appels en snij ze in blokjes. Stoof ze kort in wat boter, kruid met peper van de molen en doe er de honing over.

Spoel de buikvliezen goed in gezouten water. Leg ze open op het werkvlak. Schik hierop de rogfilets. Kruid met peper van de molen en zout. Verdeel de appeltjes over de filets. Rol ze mooi strak op in het netje. Bak de filets in 2 cl olijfolie mooi bruin. Schuif ze nog 5 minuten in een oven van 160 °C.

Prak ondertussen de ontdooide frambozen en roer er de wijnazijn en de rest van de olijfolie door. Kruid bij met peper van de molen en zout.

Laat de jonge slascheuten glanzen met wat olie en kruid ze bij met peper van de molen en zout.

Serveren: Schik de rog vleugel in het midden van een groot, warm bord. Lepel de vinaigrette rond de rog vleugel. Werk af met wat framboosjes en een nestje jonge slascheuten.

Recept : NjamTv,
Kookboek : Heerlijk van bij ons