



# Gebakken roggenvleugel met doperwten en venkel

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 roggenvleugels
- 3 dl goede visfumet
- 125 g verse doperwten (saus)
- 200 g verse doperwten
- 1 bosje waterkers
- 10 g boter
- peper en zout
- 2 grote venkels
- 50 g bloem
- venkelloof
- kervel



## Bereiding

### Doperwtensaus

Laat de visfumet inkoken. Voeg de doperwten toe en laat gedurende 1 minuut mee sudderen. Blend of mix er de waterkers door en kruid met peper en zout. Voeg tenslotte de boter toe. Giet de saus door een fijne zeef en mix voor het serveren.

### Doperwten

Blancheer 200g verse doperwten en laat schrikken in ijswater. Warm ze nadien even op in roomboter en kruid met peper en zout.

### Venkel

Snijd de venkels met de mandoline in zeer fijne plakjes. Frituur de venkel op 140°C en laat eventueel nog verder drogen op kamertemperatuur tot ze mooi krokant zijn.

### Roggenvleugel

Kruid de roggenvleugel met peper en zout en wentel lichtjes in de bloem. Bak daarna mooi goudbruin in boter en overgiet de rog regelmatig met saus om uitdrogen te voorkomen.

### Afwerking

Doe de saus op de borden, leg de roggenvleugel erop en verdeel de doperwten speels over de rog. Garneer met de krokante venkel en werk af met een ruime hoeveelheid venkelloof en kervel.