

# Gepocheerde schelvis met Petits-Gris de Namur en een crème van spinazie

🍴 4 personen

👨‍🍳 Joost Matthijs - Chef's Place ISPC Gent



## Ingrediënten

- 4 schelvisfilets
- 12 Petits-Gris de Namur
- 1 liter court bouillon
- 800 gr spinazie
- 1 glas witte wijn
- 100 gr room
- 125 gr boter

## Bereiding

---

- Kruid de schelvis met peper en zout. Laat een uur rusten.

Dep droog en plaats in een hoge bak. Overgiet met kokende court bouillon en laat een 10-tal minuten garen.

- Kook de witte wijn in en verwarm de Petits-Gris. Voeg 25 gram boter toe. Haal ze uit de vloeistof en houd warm. Mix de saus glad en schuimig.
- Blancheer de spinazie en koel terug in ijswater, knijp deze goed uit en mix glad in de blender.

Kook de room met 100 gram boter en voeg bij de spinazie. Breng op smaak met peper, zout en look.

- Breng alle componenten aan op het bord en werk af met kruidenpluksels.