



## Vis met cider

### Ingrediënten

#### 4 personen

700 gr visfilets

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

1 steranijs

6 el gehakte dragon

300 ml cider brut (ongezoet)

150 ml room

versgemalen peper - zout



### Bereiden:

Snij de sjalotjes en knoflook fijn. Fruit glazig in weinig boter en olie. Blus met de cider, voeg de steranijs en dragon toe.

Verlaag de temperatuur en pocheer de vis in de cider. Let op dat je de vis echt pocheert en niet kookt. Haal voorzichtig uit de pan en hou warm.

Meng de room onder de cider en breng op smaak met peper en zout. Breng terug aan de kook.

### Serveren:

Zet de pan van het vuur, leg de vis er terug in en serveer onmiddellijk. Strooi er nog wat gehakte dragon over.