



## Bulgarije

### **Bjala riba s sos s kopr**

*Snoekbaars met dillesaus*

filet van snoekbaars, 1 p.p.  
2 uien  
1 bosje dille  
10 zwarte peperkorrels  
2 el. olie  
zout  
3 el. zure room  
1 klont boter  
1 el. bloem  
2 citroenen  
1 komkommer

Hak de ui klein en de stengels van de dille aan stukjes. De blaadjes hebben we straks nodig voor de saus. Doe ze in een pan met water waar straks de visfilets ruim in passen en breng het aan de kook. Snij een van de citroenen in dunne schijfjes en doe die ook in de pan, maar hou een paar schijfjes achter voor de garnering straks. Dan gaan de peperkorrels, het zout en de visbouillon erbij. Laat het een kwartiertje heel rustigjes koken.

Nu gaan de visfilets erbij. Draai het vuur zo laag dat het net niet meer kookt. Laat de snoekbaarsfilets een kleine 5 minuten pocheren, afhankelijk van de dikte kan dat ietsjes korter of langer zijn, maar veel zal het niet schelen.

Smelt de boter in een steelpannetje. Doe er een flinke lepel bloem door en roer goed tot de bloem is opgenomen. Laat het een paar minuten bakken. Doe er het sap van de tweede citroen bij, wat zout en peper, en verdun het verder met de court-bouillon tot net iets dikker dan de gewenste dikte. Dan haal je het van het vuur en roer je er de room en de dille door.

Snij de komkommer (nee, niet schillen!) in flinterdunne schijfjes. Leg daarvan op ieder bord een bedje. Haal de visfilets uit de bouillon en leg ze op het bedje van komkommerschijfjes. Giet er de saus over en garneer met wat citroenschijfjes en wat dille.