**Krokante vis met witte wijnsaus uit de oven**

Nodig:

3 stukjes witvis (roodbaarsfilet, kabeljauw oid)

4 eetlepels panko

25 gram walnoten

bosje peterselie

200 ml slagroom

200 ml witte wijn

1 blaadje laurier

40 gram koude boter

peper

zout

Bereiding:

Doe de wijn in een pan en verwarm deze. Laat de alcohol verdampen en de saus 10 minuten pruttelen en inkoken. Giet de slagroom er bij en voeg het blaadje laurier toe en laat nog 10 minuten pruttelen. Breng de saus op smaak met een snufje peper en zout. Voeg de boter in stukjes toe en roer door de saus met een garde. Laat de saus nog iets indikken. Verwarm de oven op 200 graden. Doe ondertussen de panko, walnoten, peterselie en wat peper en zout in een keukenmachine en maal fijn. Leg de vis in een ingevette ovenschaal. Bestrooi de vis met peper en zout en verdeel het kruimelmengsel over de vis en druk iets aan. Zet de vis ca 15 minuten in de oven tot hij gaar is. Haal het blaadje laurier voor het serveren er uit. Schep of giet wat witte wijnsaus op een bord en leg een stukje vis hierin. Lekker met een salade en wat aardappeltjes.