**Tongschar in sinaasappelsaus**

**tongschar
ui
wortel
knoflook
sinaasappelen
mosterd
honing
maïzena
kippenbouillon**
**Licor 43
manzanella
lente-ui
peterselie
olijfolie
boter
tijm
rozemarijn
peper en zout**

**De saus**. Snijd een viertal gepelde knoflookteentjes in flinterdunne schijfjes. Snijd een wortel en een zoete ui in een fijne brunoise. Hak een paar eetlepels vers geritste rozemarijn en tijm. Snijd het groen van een tweetal lente-uitjes in ringetjes.

Stoof al deze groenten en kruiden in een paar eetlepels olijfolie. Voeg een halve liter kippenbouillon toe, roer om en laat een tiental minuutjes sudderen. Druk deze bereiding door een fijne zeef.

Voeg verder toe: het sap van 4 sinaasappelen, een paar scheuten vloeibare honing, een half glas Spaanse manzanella sherry, een half glas Licor 43, een tweetal eetlepels mosterd en laat inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Bindt de saus met wat maïzena opgelost in water. Laat nog even doorkoken en zet de saus weg tot verder gebruik.

Haal de zeste van een bio-sinaasappel. Schraap er indien nodig het witte vlies af. Blancheer de zeste kort in wat kokend water. Laat even afkoelen en hak de schil in fijne reepjes. Meng met de saus.

**De tongscharretjes.** Droog de gekuiste visjes met keukenpapier. Bestuif ze met maïzena. Kruid met peper en zout. Bak ze 4 minuutjes aan elke kant in een hete pan met boter en olijfolie tot ze goudbruin zijn.

**Op het bord.** Leg een gebakken tongscharretje in het midden van het bord. Overgiet royaal met sinaasappelsaus. Garneer met in ringetjes gesneden lente-ui, een schijfge gepelde sinaasappel en gehakte plukjes peterselie.

Dien op met gekookte aardappeltjes of een andere aardappelbereiding naar keuze.