**Pladijsrolletjes in wortel-rode bietensaus**

pladijsfilets
wortelen
rode bieten
zoete uien
sinaasappel

knoflook
dille
bieslook
peterselie
kippenbouillon
witte balsamico
peper en zout

**De saus.** Schil en snijd een tiental wortelen in schijfjes. Snijd een zoete ui in halvemaantjes. Pel een paar knoflookteentjes. Snijd een paar gekookte rode bieten in stukken.

Doe alle deze ingrediënten in de thermoblender of soepmachine. Voeg de helft kippenbouillon en de helft versgeperst sinaasappelsap toe. Een half litertje vocht volstaat, want we willen een dikke soep. Kies de stand ‘romige soep’ en start de robot.

Je kan deze soep ook gewoon in een kookpot maken op de klassieke manier. Kruid bij met peper en zout.

**De pladijsrolletjes**. Rol de filets op en fixeer ze met een cocktailprikker. Stoom ze gaar in 10 minuten. Doe dat net voor het opdienen.

**Op het bord**: een spiegel saus met daarop een pladijsrolletje. Werk af met een boeketje dille, bieslook en peterselie.