

# Ragout met makreel, paddenstoelen, garnalen en dragon

---



## Ingrediënten (voor 2 personen)

150 gram gerookte makreel met peper (visboer of supermarkt), in grove stukken  
150 gram kastanjechampignons, in dikke plakken  
12 grote cocktailgarnalen, staartje verwijderen  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
150 ml visbouillon, van een 1/2 blokje  
100 ml sojaroam (Alpro cuisine) of slagroom

scheutje citroensap  
scheutje gembersiroop (of schepje suiker)  
2 theelepels gedroogde dragon  
1 gedroogde chilipeper, verpulverd (of snuf cayennepeper)  
2 eetlepels bloem  
2 eetlepels gehakte peterselie  
klontje boter, eetlepel olijfolie

## Bereiden

Smelt het klontje boter in een niet te grote braadpan (anders verdampt er later teveel vocht). Fruit de ui en knoflook op laag vuur. Voeg de champignons, dragon en olijfolie toe en bak op middelhoog vuur totdat de champignons glazig zijn. Doe de bloem door en zeef in de pan. Goed roeren tot de bloem helemaal is opgenomen. Visbouillon erbij en weer goed mengen. Voeg dan de garnalen, chilipeper, citroensap en gembersiroop toe. 5 minuten op zacht vuur laten pruttelen. Doe dan de room erbij, even doorroeren en dan de makreel erbij. Hierna moet je niet veel meer roeren, want dan roer je de makreel kapot. Laat het gerecht goed doorwarmen, niet koken, want dan schift de room. Serveer het gerecht in diepe borden, garneer met de peterselie en geef er lekker vers stokbrood bij. Eet smakelijk

