



Kabeljauwhaasje in spek met erwtenpuree

Datum: 26-09-2016
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kabeljauwhaasjes
- 16 plakken ontbijtspek
- 125 ml groentebouillon
- 1 prei
- 350 g tuinerwtjes (diepvries)
- 10 g rucola
- 115 g peultjes
- 2 takjes tijm
- 1 bl laurier
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- boter
- olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Dep de kabeljauw goed droog en kruid met peper en zout en wikkel ze in ontbijtspek. Snijd de peultjes 1 a 2 keer diagonaal door en blancheer ze. Spoel af met koud water. Breng de groentebouillon aan de kook met tijm, laurier en knoflook. Stoof de gesnipperde sjalot en het in ringetjes gesneden prei-wit in boter tot het zacht is. Voeg de tuinerwten toe en voeg de gezeefde bouillon toe. Breng aan de kook en laat even garen. Pureer de massa en breng op smaak. Dek af en houd warm. Bak de kabeljauw rondom aan in boter en zet de vis daarna in een oven van 175 graden om verder te garen. (ongeveer 10 minuten). Warm de peultjes in wat boter op.

Presentatie:

Neem verwarmde borden en leg een schep erwtenpuree in het midden. Schik wat peultjes aan een kant van de puree en leg de gebakken kabeljauw midden op de erwtenpuree. Garneer met een blaadje rucola.