

Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel

Datum:	11-12-2024
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 scholfilets
- 150 g paddenstoelen
- 60 g broodkruim
- 1,5 teen knoflook (heel fijn hakken)
- 1,5 eetl. peterselie
- 150 g rode biet
- 150 g wortel
- 1 grote zoete aardappel
- roomboter

Bereidingswijze:

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze goudbruin in roomboter, breng op smaak met peper en zout en hak ze fijn met een mes. Meng dit met het broodkruim, knoflook en peterselie. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Vul de rolletjes met de vulling en leg er een beetje roomboter op. Zet ze voorzichtig op een ovenschaal en zet weg tot later.

Maak de rode biet en bospeen schoon, snijd grof, zet ze afzonderlijk op met gezouten water en kook gaar. Giet ze af en blender ze afzonderlijk fijn. Wrijf ze door een zeef, monteer met boter en breng op smaak. Bewaar een beetje van het kookvocht om de puree eventueel wat smeuïger te maken.

Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes en bak krokant in een laagje zonnebloemolie.

Zet de vis 10 minuten in een oven van 170 graden.

Serveren:
Trek streepjes op het bord met de purees, trek een paar streepjes van balsamicostroop ertussen. Leg een rolletje vis op de puree, en garneer met de krokant gebakken zoete aardappelblokjes. Garneer evt. Ook nog met wat groen.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!