

Hapje

Cannelloni van zeebaars met langoustine

Door

Carl en Rudy op 21 Oktober 2019

Foto



Nodig

- Zeebaars 500 gr
- Langoustine 6 st
- Wortel 3 st
- Prei 2 st
- Maisolie 2 dl
- Soja olie 1 dl
- Suiker 2 el
- Gember geraspt 2 el
- Limoen 3 st
- Pezo
- Koriander 1 busse

Bereiding

Marinade van maisolie, soja, suiker, gember en limoen.

Marineer de groenten zo lang mogelijk +- 12 uur.

Steek een prikker door de lang zodat deze recht blijven.

Bak kort aan.

Snijd de zeebaars in carpaccio en leg op een folie.

Leg uitgelekte groenten en lang erop en rol strak op

Plaats in de koeling.

Verwijder de folie en snijd in hapklare stukjes en verdeel er wat van de marinade over en dresseer er wat gesneden koriander over.

Hapje

Zeebaars met citroenpuree

Door

Carl en Rudy op 21 Oktober 2019

Foto



Nodig

Zeebaars 800 gr

Pistache noten 2 el

Aardappel zacht kokend 500 gr

Citroen 2 st

Olijfolie

Pezo

Bereiding

Kook de aardappelen en maak een luchtige puree.

Roer er de rasp van twee citroenen door en houd warm.

Kruid de zeebaars met pezo en bak kort aan twee kanten.

Verdeel in stukjes en dresseer op de citroen puree.

Strooi er wat gemalen pistache noten over en serveer lauw.