

Plat

Zeeduivel met bloemkoolcrème en groenteloempia

Foto



Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 25 juni 2018

Nodig

- Zeeduivel +- 200 gr /persoon
- bloemkool 1 st.
- champignons 500 gr
- panko 1 zak
- melk 0,5 l
- visbouillon breng ik mee
- kippenbouillon breng ik mee
- room 1 l
- boter 200 gr
- peper/zout nootmuskaat

- tomaten puree 1 potje
- cognac scheut

Voor de loempia

- garnalen 500 gr
- prei wit 2 stelen
- erwtjes diepvries 250 gr
- tuinbonen diepvries 250 gr
- jonge wortelen 5 st
- chardonnay azijn voorraad
- filodeeg 1 pakje
- boter 250 gr
- curry vleugje

Bereiding

Vis bakken en verder garen in de oven.

Bisque maken met garnaalkoppen, tomatenpuree, sjalotten, visbouillon, kippenbouillon en cognac.

Champignons kort opbakken.

Panko krokant bakken in de vispan.

Loempia

Groenten kort stoven of blancheren, op smaak brengen met pezo en een vleugje curry.

1 Vel filodeeg insmeren met gesmolten boter, tweede vel erop leggen en eveneens insmeren.

Vullen met de groenten en garnalen en oprollen.

De oven voorverwarmen op 200°C.

De groenterollen op een ingevette bakplaat +- 10 minuten bakken.

Presentatie

Dresseer de vis op het bord en leg er enkele champignons rond.

Snijd de rollen schuin door en plaats tegen de vis.

Leg enkele hoopjes krokante panko en napeer enkele druppels over het bord.

Versier met enkele snippers groen kruiden die voorhanden zijn.