

## Entrée

Kabeljauw en Sint Jakobsvrucht op een zuiderse puree

## Foto



## Wie - Wanneer

Wim, Yves en Staf – 18 februari 2019

## Nodig

- 4 tomaten
- 1dl olijfolie
- Cresson voor de afwerking
- Voor de zuiderse puree:
  - 1 kg aardappelen
  - ¼ L melk
  - 25 g vetstof (boter)
  - Zout
  - Zwarte olijven

## Voor de wittewijnsaus

- ¼ L visbouillon (of het pocheervocht van de kabeljauw)
- 1 dl droge witte wijn
- ½ Dl vermout
- 3 sjalotten
- 2dl room
- 20 g koude boter
- Citroensap van ½ citroen
- PZ

## Voor de kabeljauw

- 4 stukjes kabeljauw (niet te groot)
- 1 sjalot
- Beetje visfumet
- Scheutje witte wijn
- Eventueel citroensap
- Beetje olijfolie
- PZ

## Bereiding

### Tomaten

Pel en ontpit de tomaten.

Snijd ze in blokjes.

Overgiet met olijfolie.

Laat ze minimaal 60 min marineren in koelkast.

### Zuiderse puree

Schil en kook de aardappelen.

Pureer met de melk, vetstof en zout.

Meng de in kleine stukjes gesneden olijven onder de puree.

### Wittewijnsaus

Pel de sjalotten en snipperfijn.

Stoof ze in een nootje boter.

Voeg toe: kruiden, witte wijn en vermout.

Laat tot 1/3 inkoken.

## **Kabeljauw**

Leg de vis in een stoofschaal.

Voeg de fijngesneden sjalot toe en kruid.

Voeg toe: visfumet, witte wijn en olijfolie.

Eventueel citroensap toevoegen.

Dek af en laat garen in de oven.

Gaartijd = 2 minuten per cm dikte van de filet.

## **Presentatie**

Leg in een voorverwarmd diep bord een bodempje puree met een deegkrabber.

Schik hierop de vis.

Schik stukjes tomaat op de vis met wat cresson.

Werk af met zwarte olijven.

Serveer de wittewijnsaus apart.

Je kunt aan dit gerecht het volgende toevoegen.

Bak de Sint Jakobsvrucht kort in de boter.

Kruiden PZ volstaat.

Schik bij op het bord.