

## Tarbot met taloumakorst en limoenroom

---

### Voor 4

1 takje peterselie

100 g toastbrood

50 g Parmezaan

50 g licht gezouten boter op kamertemperatuur

1 tl taloumapoeder

2 el olijfolie

4 tarbotfilets

1 limoen

150 g sojascheuten

1 el maiszetmeel

2 dl room

### Bereiding

Was de peterselie, zwier droog en maak blaadjes los.

Rooster het brood en mix fijn met de Parmezaan, boter, talouma en peterselie. Zet koel weg.

Verwarm oven voor op 210°.

Giet olijfolie in ovenschaal of braadslee, schik er de tarbotfilets in en beleg met taloumamengsel.

In oven voor 20 min.

Was intussen de limoen onder warm stromend water, droog af, verwijder schil en snij in Julienne.

Blancheer de zeste 1 min in kokend water, laat uitlekken en houd apart.

Spoel de sojascheuten en laat uitlekken.

Roer maismeel los in de room. Doe in een pannetje en voeg limoensap toe.

Verwarm de limoenroom al roerend 5 min voor einde baktijd v.d. tarbot. Blijf roeren tot de room begint in te dikken.

Verdeel de sojascheuten en limoenzeste over 4 borden en schik er de tarbot naast.

Werk af met de limoenroom.

Serveer warm.

## Tip

De specerij talouma is afkomstig van een boom die voornamelijk gedijt in het N van Vietnam. De zadjes hebben een anijsachtig aroma dat het ook goed doet bij foie gras en wild.