



PRALEUCINE®



NOORDZEE KABELJAUW MET CRÈME VAN DOPERWTEN, PEULVRUCHTEN, CANTHARELLEN EN ROOMKAAS

CRÈME VAN DOPERWTEN

- 150 ml slagroom
- 150 gr doperwten (gekookt diepvries)
- mespunt wasabi
- 1 sjalot fijngesneden
- 1 teen knoflook geperst
- 50 gr roomboter

Fruit kort in de boter de sjalot en knoflook aan en voeg de doperwten toe. Bak de doperwten even aan, voeg de wasabi toe en tot slot de slagroom. Laat dit twee minuten goed doorkoken en blender fijn tot een gladde crème. Breng op smaak met zout en peper.

SNIJBONENSAP

- 150 g snijboon
- sap van 1 limoen
- sap van 1 citroen
- sap van ½ sinaasappel
- 25 ml olijfolie
- 2 g xantana

Snij de punten van de snijbonen, was ze grondig in koud water en haal ze door de sapcentrifuge. Voeg het sap van de citrusvruchten toe en breng

op smaak met zout en peper. Voeg met behulp van een staafmixer de olijfolie en xantana toe om het vocht te binden.

GARNITUUR

- 20 g doperwten 2 min gekookt en dubbel gedopt
- 30 g tuinbonen 2 min gekookt en dubbel gedopt
- 20 g peultjes 20 sec geblancheerd
- 30 g cantharellen kort gebakken
- 30 g verse roomkaas (op smaak gebracht met limoenrasp, zout en peper)
- 2 st witpuntradijs geschaafd
- Paar takjes dille

KABELJAUW EN PALING

- 2 stukjes kabeljauw van 80 gram
- 2 stukjes paling van 20 gram

Breng de kabeljauw op smaak met zout en peper. Bak in de olie rondom goudbruin. Zet de pan op laag vuur en voeg een klontje boter toe. Laat de kabeljauw nu langzaam doorgaren. De kabeljauw mag best een beetje glazig zijn van binnen.

Snij de paling in mooie plakjes en serveer op kamertemperatuur..



DE KROMME DISSEL

BY FLETCHER