



Hoofdgerechten

## **Kabeljauw met krokant korstje, pastinaak en kruidenpuree**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 pastinaken (kleine)  
2 eetlepels kappertjes (op azijn)  
4 sjalotten  
1 1/2 deciliter rijstwijjn  
2 1/2 deciliter witte wijn  
2 deciliter room  
150 gram boter (op kamertemperatuur + extra om te bakken)  
2 eetlepels mosterd (Savora)  
1 limoen  
peper  
zout

### **Voor de vis**

4 kabeljauw (filets van 150g, zonder vel)  
250 gram boter (op kamertemperatuur + extra om in te vetten)  
2 lookteentjes  
1 eetlepel mosterd  
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
2 eetlepels dille (fijngehakt)  
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)  
180 gram panko (Japanse broodkruimel)  
peper  
zout

### **Voor de puree**

4 aardappelen (grote)  
klontje boter  
scheutje room  
4 eetlepels bieslook (fijngesneden)  
bakje tuinkers  
peper

zout

## **Bereidingswijze**

Mix 250 g boter, de gepelde lookteentjes, de mosterd, de parmezaan, dille en peterselie met het broodkruim tot een pasta. Kruid met wat peper en zout. Rol de pasta tussen 2 vellen bakpapier uit tot 4 mm dik. Leg in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 180°C met grillfunctie. Leg de visfilets in een beboterde schaal en kruid met peper en zout. Snij de pasta in rechthoekjes die net iets kleiner zijn dan de visfilets. Leg ze bovenop de vis. Zet de vis 8 minuten in de oven.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp de aardappelen met een klont boter, een scheutje room, de bieslook en de cresson tot puree. Kruid met peper en zout. Hou warm.

Was de pastinaken en snij in plakjes. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Giet af en bak de pastinaakplakjes in boter goudbruin. Voeg de kappertjes toe en bak 2 minuten mee. Kruid met peper en zout.

Snipper de sjalotten. Breng samen met de rijstwijijn en de witte wijijn aan de kook. Voeg de room toe als de wijijn bijna verdampt is. Laat voor de helft inkoken. Voeg in delen 150 g boter toe tot de saus begint in te dikken. Haal door een zeef. Breng op smaak met de mosterd en wat limoensap. Kruid eventueel bij met peper en zout. Dresseer alles mooi op de borden.

**Tip:** Ook lekker met een lauwe vinaigrette met kappertjes en gehakte groene kruiden.

