



Hoofdgerechten

Kabeljauw met mosterdsaus en groentepuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (moten)
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje (geplet)
2 1/2 deciliters room
2 eetlepels mosterd (Gentse Tierenteyn)
2 eetlepels dille (gehakte)
boter
olijfolie
peper
zout

Voor de puree

1 bloemkool (kleine, in roosjes)
4 wortelen (in schijfjes)
1 preistengel (in ringen)
3 lookteentjes (gesnipperd)
1 1/2 liters groentebouillon
nootmuskaat

Bereidingswijze

Kook de bloemkool met de wortelen gaar in de groentebouillon. Giet af en pureer met de staafmixer. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Bak de prei met de look glazig in wat boter. Meng samen met een scheutje olijfolie onder de puree. Kruid de vis met peper en zout.

Verwarm een klontje boter in een grote pan en bak de vismoten om en om in 5 minuten gaar. Fruit de ui en knoflook kort aan in een beetje olijfolie. Schenk er de room bij en voeg de mosterd toe.

Roer goed door en laat op een zacht vuur wat indikken. Voeg de dille toe en kruid met peper en zout. Verdeel de kabeljauw over de borden, schenk er de mosterdsaus over en schep er de puree bij. Garneer met extra dille en zwarte peper.

