



Hoofdgerechten

Kabeljauw met beurre blanc van Hoegaarden en preipuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kabeljauw (haasje)
150 milliliters karnemelk
50 gram maïszetmeel
800 gram aardappelen (bloemige)
3 stengels prei
2 laurierblaadjes
1 bosje kervel
4 tijmtakjes
boter
peper
zout

Voor de saus

125 milliliters wit bier (Hoegaarden)
120 gram boter (ijskoude, in blokjes)
120 milliliters visbouillon
1 sjalot (fijngesnipperd)
120 milliliters room
1/2 citroen (sap)

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Snij de preistengels in stukken. Smelt een klont boter met een scheutje water. Leg er de preistukken, de laurierblaadjes en tijm in. Breng op smaak met peper en zout en laat met deksel op de pan stoven tot al het water verdwenen is. Verwijder de laurier en de tijm.

Giet de aardappelen af en pureer ze grof. Meng er de prei, karnemelk en een klontje boter onder en kruid bij met peper en zout.

Breng voor de saus een scheutje bier aan de kook en stoof hierin het gesnipperd sjalotje 2 minuten. Voeg de rest van de ingrediënten, behalve de boter, toe en laat op een zacht vuur tot 1/3 inkoken. Giet door een zeef en zet de saus opnieuw op een zacht vuur. Roer er de klontjes boter stuk voor stuk onder tot de saus begint in te dikken. Kruid met peper en zout.

Kruid de visfilets met peper en zout en wentel ze door het maïszetmeel. Bak ze in hete boter goudbruin en gaar.

Verdeel de puree over de borden en leg er telkens een kabeljauwfilet op. Lepel er de beurre blanc over en werk af met wat kervel.

