



Hoofdgerechten

Koolrabistoemp met kabeljauw

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram koolrabi (geschild, in stukken)
600 gram zachtkokende aardappelen (in vier)
1 lookteentje (geplet)
4 kabeljauw (filets)
1 scheutje witte wijn
2 eetlepels kappertjes
2 eetlepels bieslook (gehakt)
150 milliliters melk
20 gram boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de koolrabi en de aardappelen samen gaar in lichtgezouten water. Warm de melk op met de boter en de look. Pureer de aardappelen en de koolrabi, verwijder de look uit de melk en giet de melk beetje bij beetje bij de puree. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en voeg de kappertjes toe. Kruid de vis met peper en zout en leg in de pan. Bak de vis langs beide kanten goudbruin. Blus met de wijn en laat nog even inkoken.

Schep de puree op de borden en leg er een kabeljauwhaasje bij. Garneer met wat bieslook.

