



Hoofdgerechten

Winterse spitskool met zeeduivel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram zeeduielfilets
1 ui (grote, gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
600 gram tomatenblokjes
2 deciliter visfond
70 gram zongedroogde tomaten (fijnggehakt)
70 gram kappertjes
1 eetlepel citroensap
handvol waterkers
olijfolie
peper
zout

Voor de spitskoolpuree

1 spitskool (in reepjes)
600 gram aardappelen
1 ui (gesnipperd)
4 eetlepels peterselie (gehakte)
boter (klont)
nootmuskaat

Bereidingswijze

Verwarm een scheutje olijfolie in een diepe pan en bak de ui met de look glazig. Blus met de visfond en laat tot de helft inkoken. Voeg de tomatenblokjes en de zongedroogde tomaten toe, kruid met peper en zout en breng aan de kook.

Leg de zeeduielfilets in de saus en laat 15 minuten mee sudderen.

Smelt voor de puree de boter in een diepe pan en bak de ui glazig. Voeg de spitskool toe en laat op laag vuur 5 minuten stoven.

Schil en snij de aardappelen in blokjes en doe ze bij de kool. Giet er zoveel water bij tot de groenten net onderstaan. Kook ze gaar. Bak de kappertjes in 1 el hete olijfolie en blus met het citroensap.

Giet de groenten en aardappelen af, pureer ze grof, schep er de peterselie onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Serveer de puree met de vis in de tomatensaus en garneer met de kappertjes en de waterkers.

