

Gepocheerde kabeljauw met puree van lente ui, tartaar van tomaat en tuinkruiden

INGREDIËNTEN 4 P.

- 600 g kabeljauwfilet 400 g bloemaardappelen
boter 1 ei 1 scheutje melk
- muskaatnoot pezo 1 pakje jonge lenteuitjes
- 2 vleestomaten
- groene tuinkruiden (platte peterselie, basilicum, dille, kervel) gehakt
- visbouillon
 - 2 eetlepels olijfolie 1 koffielepel witte wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de aardappelen ongeveer 15 à 20 minuten tot ze gaar zijn, bewerk ze tot een puree met boter, het ei, de melk en nootmuskaat en pezo. Voeg er net voor het serveren de lente uitjes aan toe.
 2. Pel de tomaten door ze kort in kokend water te leggen, ontpit ze en snijd ze in blokjes.
 3. Kruid ze met peper en zout en voeg er de gehakte groene kruiden aan toe.
 4. Werk de tomaat verder af met olijfolie en witte wijnazijn.
 5. Pocheer de kabeljauw 4 a 7 minuten in de hete visbouillon.
- Leg de puree onderaan dan de vis en dan overstrooien met de tomaatblokjes

