

Kabeljauwhaasje met pepersaus en een zalfje van erwten

4 pers.

Culinaire room 4 dl roze peperbolletjes 1 soeplepel

boter 50 gr bloem 75 gr

sjalot 1 witte wijn 1 Dl

Kabeljauwhaasje 100 gr de man Peterselie

Visbouillon 1 Blokje

erwten puree:

1 ui fijngesnipperd 400 ml kippenbouillon 350 gr erwtjes pezo

2 eetlepels olie 2 eetlepels boter

Fruit de ui in een beetje boter, voeg de bouillon en erwtjes toe en laat 3 minuten koken. Schep ca. 100 g erwtjes uit het kookvocht en giet de rest af, houd een deel van de bouillon apart. Pureer de erwtjes met een mixer of in een foodprocessor fijn, doe er een beetje bouillon bij en voeg vervolgens de boter en de olie beetje bij beetje toe, tot een mooie crème ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Wanneer de saus te grof is kan je hem door een zeef duwen.

Maak de pepersaus door de zeer fijn gesnipperde sjalot te stoven, dan bloem toevoegen.

Voeg de witte wijn toe en de room, goed roeren. Een beetje kippenbouillon pasta toevoegen en de peperbolletjes, opgelet met bijkruiden, eerst goed proeven.

Los de visbouillon op en gaar de vis hier zachtjes in.

Dresseer de borden en dien op.