

Kabeljauwhaasje met crumble van spek, pastinaak en graanmosterdsausje

Kabeljauw 4

graanmosterd 1 lepel

culinaire room 3 dl

sjalot 2

visbouillon 4 dl + visbouillon om te pocheren

witte wijn 1 dl

bindmiddel maizena

citroen

goede boter

aardappelen

melk

pezo en muskaatnoot

pastinaak 1

peterselie

Puree maken.

Pastinaak schillen en in gelijke dobbelsteentjes snijden, direct in koud water met citroen leggen, dit om verkleuring tegen te gaan.

gerookte spekblokjes bakken, laten uitlekken en in de blender malen.

sjalot pellen en fijn snipperen, blussen met de witte wijn, voeg dan de room ,visbouillon en de mosterd toe en laat sudderen, binden met wat maizena.

Kabeljauw pocheren, pastinaak krokant bakken.

Als alles klaar is de borden dresser en afwerken met de crumble en peterselie.