

Kabeljauw met knolselder en pastinaak

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

vis (125 gr pp)

500 gr knolselder

400 gr aardappelen

1 pastinaak

1 grote ui

1 el olijfolie

2 tak jestijm

1 tak jerozemarijn

30 ml melk

nootmuskaat - peper

Voor de saus:

130 ml droge witte wijn

170 ml Bouillon kip

200 ml room

125 gr grijze garnalen, gepeld

1 tl cognac

1 tl tomatenpuree

1 sjalot

2 el bloem

2 el boter

peper - zout

visbouillon

BEREIDEN:

Schil de knolselder, pastinaak en aardappelen en snijd ze in grote stukken. Kook de aardappelen en de groenten samen gaar.

Snipper intussen de ui fijn en stoof deze aan in een scheutje olijfolie.

Laat de groenten goed uitlekken en meng er dan de ui, de gehakte rozemarijn en tijm onder. Plet alles tot een gladde massa. Voeg indien nodig een scheutje melk toe. Breng de puree op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Maak de roux door de boter en bloem te mengen en te laten drogen op een zacht vuurtje.

Fruit voor de saus de fijngesneden sjalot in olijfolie. Voeg de witte wijn en de tomatenpuree toe. Laat 3 minuten koken.

Giet er de bouillon en de room bij en bind met de roux.

Voeg de garnalen toe.

Breng op smaak met versgemalen peper en cognac.

Pocheer de vis

SERVEREN:

Serveer de vis met de groentepuree en de saus.