

7-2-2017

Kookavond

Gebakken skrei met venusschelpen, chorizo en witte bonen crème

Nodig:

- 4 skreifilets van 150gr.
- Boter, peper en zout
- 2 el olijfolie
- 1 el zachte paprikapoeder
- Scheut droge witte wijn
- 500 gr. Venusschelpen
- 100 gr. Chorizo
- 1 sjalot versnipperd
- 1 el. Citroenzeste
- 1 teentje look

Voor het zalfje: 1 bokaal witte bonen (gespoeld), 1 laurierblad, 1 takje tijm, 100ml kippenbouillon, klontje boter en xeresazijn.

Zo maak je het:

- Was de schelpen tot er geen zand meer inzit.
- Snij de chorizo in stukjes en fruit deze aan in wat olijfolie tot deze kleur afgeven en haal dan het vlees uit de pan.
- Doe in de pan nog wat olie en voeg er de look en sjalot aan toe.
- Bak hierin de schelpen samen met de paprika en wat peper en zout samen met de witte wijn. Plaats er een deksel op en laat deze garen tot ze open zijn.
- Haal het vlees uit de schelpjes, zeef het vocht en laat wat inkoken. Voeg vlak voor het opdienen de schelpjes en de chorizo toe.
- Kook de bonen in de bouillon met de kruiden, verwijder de kruiden en mix de bonen, voeg er de boter en enkele druppels azijn aan toe en kruid af.
- Bak de vis in boter en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel het zalfje op de borden en schik er de vis op.
- Werk af met de schelpjes en de chorizo, giet er het vocht over en strooi er wat zeste over.
- Garneer met wat groen.