

10-12-2015

Kookavond

Op vel gebakken zeebaars met truffel- en champignons puree, kruidenthee

Nodig voor 4 personen:

- ½ kg. aardappelen
- 1 el. truffelpuree
- 1 dl. room
- peper en zout
- 120 gr. visfilet
- erwtscheuten of rode bietscheuten
- 1 kervel
- 1 dl. groentebouillon

Zo maak je het:

- Schil en reinig de aardappelen, kook deze gaar.
- Pureer en meng er de truffelpuree onder met wat room.
- Breng op smaak met peper en zout, hou warm.
- Verwarm de room met de groentebouillon, versnipper de venkel. Mix nu glad en breng op smaak.
- Kruid de stukjes vis met peper en zout.
- Verwarm wat olie in een pan en bak de vis goud bruin langs beide zijden.
- Lepel wat puree op een schoteltje, nappeer de saus er rond en werk af met de vis en een sprietje erwtscheut.