

24-5-2016

Kookavond

Kabeljauwhaasje met ansjovis afgewerkt met chorizosausje

Nodig:

- 1,3 kg kabeljauwhaasje met vel
- 1 doosje ansjovisreepjes
- 1 pakje chorizo
- 2 sjalotten
- 2 dl droge witte wijn
- 4 dl room
- 200 gr. boter
- Peper en zout
- Mini tostomaatjes
- Olijfolie
- Erwtenscheuten
- Zakje spinazie

Zo maak je het:

- Maak met een lang fijn mes een inkerving in de visfilet, plaats er een ansjovisfilet in
- Leg de vis op een geboterde ovenplak (met vel naar boven) kruid met peper en zout
- Bak de vis een 10-tal min. in voorverwarmde oven op 200°C.
- Besprenkel de kleine tomaten met steel met olijfolie en bak kort in de oven.
- Versnipper de sjalotten en laat samen met de witte wijn wat inkoken, giet de room erbij en laat terug wat inkoken.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Werk af met koude klontjes boter.
- Snij de chorizo in fijne reepjes en voeg bij de saus.
- Reinig de spinazie en bak juist voor het serveren kort aan in olijfolie. Breng op smaak met peper, zout, muskaat en wat look.
- Schik de vis op wat spinazie op bord, lepel de saus er rond en werk af met de tomaten en de erwtenscheuten.