

27-11-2018

---

Kookavond

## Gebakken griet met sinaasappelboter, peterseliewortelpuree en kokosmelk

Nodig:

- 1 onbehandelde sinaasappel
- 400 gr peterseliewortelpuree
- 1 dl kokosmelk
- 8 sprietjes bieslook
- 4 grietfilets
- 1 el olijfolie
- 150 gr boter

Zo maak je het:

- Was de sinaasappel en droog af, verwijder de schil met een dunschiller en snij in fijne reepjes. Blancheer de sinaasappelreepjes 1 min. in kokend water en laat uitlekken.
- Pers de sinaasappel uit.
- Warm de peterseliewortelpuree op, kruid met peper en zout en laat uitlekken in een fijne zeef. Meng er de kokosmelk door en hou opzij.
- Spoel de bieslook, zwier droog, snipper de helft fijn en bewaar de andere helft voor de afwerking.
- Bak de grietfilets 3 min. aan elke kant in een antikleefpan met de olijfolie. Zet een metalen ring in het midden van de borden, vul op met de peterseliewortelpuree en verwijder de ring.
- Schik er de grietfilets op en hou warm.
- Giet het sinaasappelsap in de pan van de vis en laat op hoog vuur inkoken met de helft.
- Klop er de in blokjes gesneden boter door met een ballongarde, kruid met peper.
- Lepel de sinaasappelboter rond de peterseliewortelpuree, strooi de gesnipperde bieslook en fleur de sel over de griet.
- Werk af met de sprietjes bieslook en de geblancheerde reepjes sinaasappelschil.