

8-5-2019

Kookavond

Taartje van bloemkool met gebakken asperges, zeebarbeel en groene kruidenolie

Nodig:

- ½ bloemkool
- 2 bot groene asperges
- 4 zeebarbeel
- 2 dl olijfolie
- 2 sjalotten
- 25 gr suiker
- 20 gr sesamzaadjes
- Peterselie, basilicum
- Peper en zout
- Muskaatnoot
- Klontje boter
- sojasaus

Zo maak je het:

- Kook de bloemkool in gezouten water.
- Ontschrub en fileer de zeebarbeel.
- Leg op de velkant in olijfolie op een bord.
- Maak een karamel met de suiker en een weinig water, voeg de fijn gesneden sjalotten toe en blus met sojasaus en olijfolie.
- Voeg de peterselie en basilicum toe en pureer, steek door een fijne zeef (chinois)
- Pureer de bloemkool en werk af met peper en zout, boter en muskaat.
- Bak de vis in een antikleefpan in weinig olijfolie.
- Breek de houten staarten van de asperges en kook in gezouten water beetgaar.

Afwerking: leg de warme asperges in het midden van het bord.

Vul ringen met bloemkool en schik op de uiteinden van de asperges.

Schik de vis op de bloemkool met de velkant naar boven.

Giet een beetje saus naast het torretje en werk af met wat sesamzaadjes en een blaadje basiliek.