

Kabeljauw

met witlof,risotto en beurre blanche

Ingrediënten:

- Kabeljauwfilet (120gr p.p.)
- Witlof (1 stronk p.p.)
- Risotto
- Witte wijn (1dl)
- Azijn (1dl)
- Room (slagroom)
- Dragon (vers: 1 klein takje. Droog: snufje)
- Klein uitje
- boter

Bereidingswijze:

beurre blanc (saus)

1. neem een steelpannetje
2. snipper een uitje en doe dit samen met de witte wijnen azijn in het pannetje
3. voeg de dragon toe en laat het tot de helft inkoken
4. voeg room toe en laat het nu weer tot de helft inkoken.
5. zeef de saus
6. voeg kleine blokjes boter 1 voor 1 toe en mix dit met een staafmixer door de saus er zal nu een iets dikkere maar vooral een glanzende saus ontstaan, deze techniek heet: “monteren”
7. breng de saus op smaak met zout/peper.

1. maak de risotto
2. pluk de bladeren van de witlof
3. zout en peper de kabeljauw en bak de filet in een pan met wat olijfolie
4. zet een bakpan op het vuur moet wat olie er in en bak hier de witlof in, als de witlof bijna klaar is (dus lekker gebakken, beetje bruin van kleur) voeg dan wat suiker toe om de witlof minder bitter te maken
5. gaar de kabeljauw verder in de oven totdat hij net gaar is
6. dresseer alles op een bord. De witlof in een waaier, de risotto in een klein rondje,de kabeljauw met de vel kant naar boven op de risotto en de beurre blanc in een rondje er om heen.