

# Gekonfijte kabeljauw

met chips van kabeljauwhuid



Wijnadvies:

**Côte de Brouilly**  
DOMAINE DU RIAZ  
Beaujolais, Frankrijk  
008.206.22

**Smaak/geur:**  
breed smaakpalet, bosfruit,  
licht mineralig, elegant

**Voorgerecht**

**Hocras**

## Gekonfijte kabeljauwlamellen met gebakken little gem en chips van geroosterde kabeljauwhuid

### Kabeljauw:

- 300 gr kabeljauwloins met vel
- 4 vel kabeljauwvel om te drogen
- 15 ml arbequina olijfolie
- peper en zout

### Peterselie emulsie:

- 10 gr peterselie (gesneden)
- 5 ml eiwit
- 20 ml olijfolie
- 5 ml droge witte sushi/sashimi wijn
- 1 ml limoensap
- 5 ml water
- zout

### Little gem:

- 1 st little gem sla

## Benodigheden

voor 4 personen

## Mise en place & handelingen

**Benodigheden:** hete luchtoven

### Mise en place:

Snij met een scherp mes de huid van de kabeljauw en droog de huid ca. 20 minuten in de oven op 120 °C.

Besprenkel de kabeljauw met olijfolie, peper en zout en gaar de loins ca. 20 minuten in de oven op een temperatuur van 62 °C. Pluk vervolgens de lamellen.

Snij de little gem in julienne en bak deze kort in een koekenpan.

Voeg naar smaak peper en zout toe.

Hak de peterselie en meng door de olie. Zeef eventueel de peterselie uit de olie. Meng de overige ingrediënten goed en giet druppelsgewijs de peterselie-olie erbij.

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Dresseer de lamellen in een diep bord en schep de little gem midden op de lamellen. Leg de geroosterde kabeljauwhuid bovenop de little gem. Spuit ter garnering hier en daar wat dopjes peterselie-emulsie tussen.

