



H Hoofd gerecht

GEBAKKEN KABELJAUWLOIN

met een beurre blanc van gamba's en een zalfje van aardappel

GEBAKKEN KABELJAUWLOIN

met een beurre blanc van gamba's en een zelfje van aardappel



Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

600 gr kabeljauwloin
240 gr fricassee groenten
280 gr aardappelpuree
4 gr zongedroogde tomaatjes

Beurre blanc van gamba's:

17 gr gemberpuree
210 gr beurre blanc
70 gr garnalen
1,5 gr bosuitjes

Mise en place

Portioneer de kabeljauw op 150 gram en bestrooi met zout en peper. Bak rondom goudbruin en gaar het verder in de oven op 100°C en kerntemperatuur van 62°C.

Laat de gamba's ontdooien en uitlekken. Verwarm de beurre blanc op laag vuur en voeg wat gemberpuree toe. Bak de gamba's goudbruin, voeg ze toe aan de beurre blanc en draai dit fijn in een keukenmachine. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Snipper de bosui. Verwarm de aardappelpuree op laag vuur. Doe de groentefricassée in een pan met wat water en verwarm de groente. Naar wens kan er nog wat roomboter aan toegevoegd worden. Laat de sud'n'sol tomaatjes uitlekken.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de aardappelpuree in het midden van het bord en leg hier de kabeljauw op. Schenk hier de gamba/beurre blanc saus naast en strooi er wat bosui over.

Schep de (uitgelekte) groenten naast de kabeljauw en leg er tot slot een sud'n'sol tomaatje bovenop.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777
Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31170, peildatum 30-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.