

GEBAKKEN KABELJAUW, SPITSKOOL, SJALOTTENPUREE MET KRUIDENKAAS.

Een recept van restaurant Berto





Ingrediënten

mooie kabeljauwfilet van ongeveer 800 g
1/2 spitskool
50 g Pur Natur verse room

Sjalottenpuree

1 kg aardappel
1 eetlepel Pur Natur karneboter
1 grote sjalot
peper en zout
1 mespunt nootmuskaat

Kruidenkaas

bieslook, kervel, dille
200 g Pur Natur natuuryoghurt
70 g Pur Natur verse room
150 g geitenkaas natuur

Bereiding

Snijd de kabeljauw in moten, kruid met peper en zout en bak in olijfolie af. Plaats de vis in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende ongeveer 5 minuten.

Snijd de spitskool in fijne reepjes. Kook ze gaar in de verse room. Kruid af met peper en zout.

Schil de aardappel en maak er puree van. Snijd de sjalot fijn en meng goed door elkaar. Voeg er de overige ingrediënten aan toe.

Was alle kruiden en snijd ze zo fijn mogelijk. Voeg er alles aan toe en meng goed met een klopper tot een gladde massa. Laat even rusten in koelkast.

Afwerking

Leg de kabeljauw op de spitskool. Maak 2 hoopjes puree (voeg er eventueel garnalen aan toe). Werk af met een grote soeplepel kruidenkaas op de vis. De kaas zal zo wegsmelten en wordt gebruikt als saus. Garneer met kruiden.

Fotografie: Heikki Verdurme