



SNOEKBAARS > GEBAKKEN, MET WATERKERS/ AARDAPPELPUREE

Ingredienten

voor 4 personen:

4 snoekbaarsfilets van 70 gr.
broodkruim, geklarifieerde boter

Voor de garnering:

1/2 tomaat concassée

Voor de saus:

25 gr. waterkers , 2 dl. slagroom

70 gr. aardappelpuree met notenolie

1 snufje geraspte nootmuskaat

peper en zout



Bereiding

Saus: Maak een aardappelpuree die i.p.v. met melk met notenolie gemonteerd wordt. Pluk de steeltjes van de waterkers, was de blaadjes en laat ze uitlekken. Breng 1 lt. gezouten water aan de kook. Zodra het water kookt dompel dan de waterkers onder, laat ze uitlekken en druk er met de hand al het overblijvende vocht uit. Breng de slagroom even aan de kook, doe over in de Magimix, voeg de waterkers toe, mix dit goed en leng aan met de aardappelpuree tot gewenste dikte. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Evt. wat aanlengen met kippebouillon. N.B. De basis van een aardappelpuree vormt een delicate ondersteuning van een groentesaus De aardappelpuree wordt gemaakt met boter en gemonteerd met olie of melk, afhankelijk van de groenten. B.v. Notenolie bij zuring, olijfolie bij peterselie en basilicum, melk bij bieslook etc. Haal de vis op het allerlaatste moment door het broodkruim en bak ze in de geklarifieerde boter goudbruin.

Presentatie

Schenk een beetje saus op het bord, leg er de vis op en garneer met wat tomaat concassée en een blaadje waterkers.

Wijnsuggestie

Schenk hier een mooie frisse Chablis bij.

Jaargang

1995-1996 12-03