



## Gebakken kabeljauw met puree en witte botersaus

*Een echte Belgische bistroplaat: krokant gebakken kabeljauw op een romige puree, met gestoofde groentjes en een lichte beurre blanc. Klassiek en stevig.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 4 kabeljauwfilets
- boter om te bakken
- 1 kg aardappelen (kruimig)
- 40 gr boter
- warme melk
- snuifje nootmuskaat

1 wortel, in fijne blokjes

1 ui, fijngesneden

1 prei, fijngesneden

Voor de botersaus:

1 sjalot, fijngesneden

100 ml witte wijn

scheutje citroensap

100 ml room

60 gr koude boter, in blokjes

witte peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Start de aardappelen op in koud gezouten water en breng ze aan de kook. Laat ze net gaar koken, giet af en stoom ze 1 minuut droog op het vuur.
- 2.** Pureer de aardappelen met de boter en genoeg warme melk tot een romige puree. Kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.
- 3.** Stoof intussen de wortel, ui en prei zacht in wat boter zonder te laten kleuren. Blus met een klein beetje water of bouillon, laat inkoken en werk af met een klontje boter voor glans.
- 4.** Voor de saus: kook de sjalot met de witte wijn en een scheutje citroensap in tot bijna droog. Voeg de room toe en laat licht indikken. Zet het vuur laag en klof er de koude boterblokjes onder; laat de saus daarna niet meer koken. Kruid met witte peper en zout.
- 5.** Dep de kabeljauw droog en zout hem licht vlak voor het bakken. Bak hem in hete boter, eerst 3 minuten op de presentatiezijde zonder te bewegen, draai dan om en bak nog 2 tot 3 minuten (kern 48 tot 50 graden).
- 6.** Schik de puree op het bord, de groentjes ernaast, de vis erop en lepel de saus errond in plaats van erover.

**Tip**

Start aardappelen voor puree altijd in koud water: zo garen ze gelijkmatig door tot in de kern en krijg je een drogere, romigere puree.

**Lekker met**

Een glaasje witte wijn en vers brood

**Dranktip**

Een romige, droge chardonnay