

# Menu juli

## Zeebaars venus rijst, zeewier marinade

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<u><b>Zeewier-marinade</b></u> 15 g gedroogd zeewier – mix van nori en kombu 5 gr Dashi poeder 250 ml water 1 el vissaus	<u><b>Zeewier-marinade *</b></u> Maak ca. 250 ml Dashi bouillon met het water en de bouillonpoeder. Voeg het gedroogde zeewier toe, breng aan de kook en laat het 1 uur trekken. Pureer de massa en breng op smaak met 1 eetlepel vissaus.
<u><b>Zwarte venus rijst</b></u> 40 g boter 2 sjalotjes (klein) 2 knoflookteentjes 250 g zwarte venus rijst  50 ml droge witte wijn 600 ml kippenbouillon	<u><b>Zwarte venus rijst*</b></u> Spoel de rijst goed en laat goed uitlekken in een fijne zeef. Snij de sjalotjes en knoflook fijn en zweet ze aan in een pan met de boter. Voeg de rijst toe en bak nog even mee. Blus af met de witte wijn en laat kort indampen. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat het op laag vuur zachtjes garen – circa 50 minuten.
<u><b>Zeebaars</b></u> Zeebaarsfilets van 40-50 g <i>1 per persoon</i> 400 ml Arachideolie	<u><b>Zeebaars</b></u> Verwarm de oven voor tot 170° C. Verwarm de olie in een pan tot 210°C <b>Let op! Voer onderstaande kort voor het serveren uit!</b> Neem een rooster of rvs bakplaat met gaten, plaats er een bakplaat onder. Leg de zeebaarsfilets met het vel naar boven, er op. Giet met een sausschep de zeer hete olie op het vel van de vis. Het vel gaat nu krullen. Herhaal dit indien nodig. Plaats de vis in de oven en gaar het gedurende 4 minuten.
<u><b>Eindbewerking</b></u> 1 citroen 100 g zeekraal zeewiermarinade ring Ø 8 cm	<u><b>Eindbewerking en presentatie</b></u> Hak de zeekraal zeer fijn. Rasp de citroenschil en bestrooi de vis er mee. Doop de zeebaars met het witte vlees in de zeewiermarinade, circa 10 seconden. Plaats een ring van Ø 8 cm in het midden van de borden. Leg er een laagje rijst in en bestrooi ruim met de gehakte zeekraal en een eetlepel van de marinade. Leg de zeebaars in het midden van de ring.  Verwijder de ring en serveer direct.

# Menu juli



Ca