

MENU NOVEMBER 2024



Kabeljauw in 't groen | spinazieflan gerookte paling

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Spinazieflan</u> 200 g spinazie 75 ml room, opgekookt 75 ml volle melk 1 klein eitje 2 eidooiers peper, zout muskaatnoot	<u>Spinazieflan</u> Kook eerst de room om schiften tegen te gaan. Was de spinazie. Kook kort in gezouten water en koel terug in ijswater. Laat goed uitlekken en mix in de kleine Ninja blender. Voeg vervolgens het ei, de eidooiers, de melk en de gekookte room toe. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Giet in beboterde vormpjes en bak af bij 140° C gedurende ca. 20 minuten.
<u>Kabeljauw</u> 600 g kabeljauw met vel olijfolie peper, zout 1 venkelknol	<u>Kabeljauw</u> Snijd de kabeljauw in porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak kort in olijfolie. Gaar verder in een oven van 180°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Snijd de venkel in flinterdunne plakjes. Blancheer in kokend water. Leg apart voor eindbewerking.
<u>Witte roux</u> 40 g ongezouten roomboter 40 g tarwebloem 10 g salie	<u>Witte roux</u> Smelt de boter in een pan met dikke bodem op middelhoge temperatuur. Voeg de salie toe zodat deze wat smaak afgeeft aan de boter, bak ca. 2 minuten. Verwijder vervolgens de salie. Voeg al roerend de bloem toe en blijf roeren tot een egaal mengsel ontstaat. Zet de temperatuur laag en bak de bloem 3 minuten tot het gaar is.
<u>Saus</u> 2 kleine sjalotjes 50 ml witte wijn tijm en laurier 250 ml visfond (pot) 150 g spinazie 10 g peterselie 10 g kervel 10 g citroenmelisse 10 g basilicum 10 g dragon citroensap	<u>Saus</u> Laat de visfond met witte wijn, sjalot, tijm en laurier ca. 20 minuten trekken. Zeef de visfond en bind met de roux. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Was de spinazie en kook kort in gezouten water. Koel terug in ijswater. Pers de spinazie goed uit. Mix de gewassen groene kruiden, de saus en de spinazie in de blender tot een gladde saus. Indien de saus te dik is, voeg wat water toe. Kruid met peper en zout en citroensap naar smaak.
<u>Papadum</u> 3 vellen	<u>Papadum</u> Breek de papadum in vieren. Frituur de papadum krokant op 180°C.

MENU NOVEMBER 2024



Eindbewerking

Gerookte paling filet van 4 cm
lengte p.p.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de saus en leg hierop vervolgens een stukje kabeljauw en daarbovenop de spinazieflan en de gerookte paling. Garneer het geheel af met een kerveltakje. Plaats de papadum verticaal tegen de kabeljauw aan. Garneer het bord met wat slierten venkel.

