

Kabeljauw met spaghetti van prei, asperge, gebakken rode rijst, tapenade van kappers en visjus



Ingrediënten

- 4 stukken kabeljauw van 120 g
- 1 stuk prei
- 2 groene asperges
- 100 g rode rijst
- 2 el brunoise van sjalot, prei, wortel en chorizo
- 1 el kappers
- 1 el lente-ui
- 1 el peterselie
- 1 el brunoise van tomaat
- fleur de sel
- 1 el witte wijn
- 1 el visfumet
- 1 dl room
- 1 snuifje cayennepeper
- 1 kl xeresazijn
- viskoppen en -graten
- kroepoek

Bereiding

Portioneer de vis en gril kort, gaar verder juist voor opdienen en kruid af met wat fleur de sel.

Snijdt de prei in lange slierten, kook de slierten zeer kort en bak de prei in hete olijfolie, afgekruidd met peper en zout.

Verwijder de harde uiteinden van de asperges en bak in boter tot ze gaar zijn. Voeg peper en zout toe.

Kook de rode rijst 20 minuten gaar en giet af.

Bak de brunoise van groenten en chorizo.

Bak juist voor het opdienen de rijst krokant in olie, kruid met peper en zout en roer de gebakken brunoise hier

goed door.

Maak nu de tapenade. Hak hiervoor de kappers fijn, voeg de peterselie, brunoise van tomaat en lente-ui toe, breng op smaak met olijfolie en versgemalen peper.

Om de saus te maken bak je de koppen en graten in hete olie.

Voeg alle aromaten toe bij de jus en bak kort mee. Bevochtig met witte wijn en fumet, laat dit alles 30 minuten intrekken en passeer.

Voeg de room toe en laat dit geheel inkoken tot een lichte jus.

Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout, cayennepeper en xeresazijn.

Afwerking:

Onderaan het bord komen wat groene asperges.

Schik daarop de rijst en de vis en dresseer de preislierten met de tapenade hierboven.

Werk af met kroepoek of groene kruiden.