

Pladijs gesmoord in boter met citroengras, knoflook en koriander op een bedje van smeuïge aardappelen en spinazie

Ingrediënten

Bereiding

- 2 grote schol van 750-1000 gram per stuk
- 250 gram ongezouten hoeveboter
- 3 stuks citroengras
- 1 teentje knoflook
- 4 limoenbladeren
- 4 takjes koriander
- Fleur de sel de guerande
- 200 gram spinazie
- 200 gram nikola aardappels
- 25 gram boter
- melk
- 4 stuks cherrytomaat
- Olijfolie
- gemalen zwarte peper
- Aceto balsamico

Werkwijze:

Snijd de knoflook en citroengras fijn en zweet ze aan in een beetje boter samen met de limoenbladeren. Voeg de rest van de boter toe en breng aan de kook, zet het vuur uit en laat de

boter 1 uur staan. Passeer door een fijne zeef.

Strip het zwarte en witte vel van de vis en bewaar het witte vel. Schraap dit volledig schoon en snijd de zijanten bij, Leg op een licht ingevet bakpapier en dek af met wederom bakpaper, bak krokant in een oven van 180°C voor 7 minuten.

Fileer de pladijs en snijd de filets mooi bij.

Kruid de vis met fleur de sel de guerande en leg in een ovenschaal, een blaadje koriander op de vis en de citroengrasboter eroverheen gieten.

Dek af met bakpapier en schuif de vis in een oven van 100°C voor een minuutje of 5-6 afhankelijk van de dikte.

Maak ondertussen een smeuge puree van de nikola-aardappels, melk en boter, Pluk en was de spinazie en bak ze in wat boter, op smaak brengen met gemalen peper.

Bak de tomaatjes in olijfolie, kruid met peper en zout en blus af met aceto balsamico, ontdoe de tomaten van het vel en houd ze warm.

Leg een streepje aardappelpuree op bord, de spinazie erbovenop.

Haal voorzichtig de vis uit de boter en dresseer hem bovenop de zeekraal, het gekonfijt tomaatje op de vis en afmaken met de krokante huid, enkele druppels citroengrasboter erlangs.