

Vlaswijting met stampptot van savooikool, gedroogde pancetta en gevogeltejus met kappers



Ingredienten

- 4 gr vlaswijting
- 1 savooikool
- 1 ui
- 600 gr aardappel
- 1 el kappers
- 1 citroen
- bruine gevogeltejus

Bereiding

Aardappelen gaar koken en fijn stampen.

Snijd de savooikool in julienne, blancheer en koel af in ijswater. Opstoven met boter.

Meng de puree met de savooi met wat boter, nootmuskaat en pezo.

Verwarm de oven op 120 °c en laat op een bakplaat met bakpapier de pancetta drogen.

Breng de bruine gevogeltefond aan de kook en voeg kappers en de zeste van een citroen toe.

Bak de vlaswijting op het vel en laat verder garen in de oven.

Dresseer de stoemp op het bord met de pancetta erop. Daarnaast de vis en de saus.

Werk af met takje groen.

BIERTIP:

Oude geuze Boon 7 %