

Brandade van pladijs met eekhoorntjesbrood, courgette en zilveruitjes



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 stuks pladijs
- 1 wortel
- 1 knolselder
- 3 aardappelen
- 400 gr visbouillon
- 8 stuks eekhoorntjesbrood
- 1 teentje look
- 1 courgette
- 12 zilveruitjes
- 1 parmezaan, geraspt
- 1 olijfolie
- 1 boter

Bereiding

Fileer de vis, verwijder het vel en snij in brunoise.

Snij ui, selder, en aardappel in brunoise en stoof aan in boter. Voeg de vis toe, bevochtig met de bouillon en laat gedurende 20 min. inkoken. Plet dan alles tot een smeulige brandade en breng op smaak met peper en zout.

Borstel de paddenstoelen tot ze zandvrij zijn. Bak aan in olijfolie met een mespuntje look.

Bring op smaak met peper en zout.

Snij de courgette tot spaghetti's, breng op smaak met peper, zout, olijfolie en citroensap, draai op zoals spaghetti.

Pel de uitjes en snij doormidden.

Kook de schelpjes gedurende twintig seconden in gezouten water en laat schrikken in ijswater. Verwijder de schelpjes,

brand af met een bunsenbrander en marineer in olijfolie, peper, zout en citroensap.
Plaats in het midden van het brood een rondje brandade (met dresseerring)
Schik de courgette er langs en daarnaast de zilveruitjes.
Plaats er het eekhoorntjebrood bij en werk af met wat geraspte parmezaan.