

Zeebaarsmoot met inktvisinkt en krokante venkem



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

10 cl. olijfolie
1 el venkelzaadjes
15 gr inktvisinkt in poedervorm
4 dikke zeebaarsmooten met vel
2 venkelknollen
Fleur de sel
1 takje dille

Bereiding

Giet 5cl. olie in een kommetje, giet de venkelzaadjes erbij en meng.
Dek af met folie en laat afkoelen tot kamertemperatuur

Verwarm de rest van de olijfolie lichtjes, haal van vuur en los de inktvisinkt erin op en giet in ondiepe schaal. Leg er de vis in met vel naar beneden en laat 30 min. rusten
Snipper de venkelknollen fijn, leg hiervan een bodempje in een groot stoommandje, leg de uitgelekte vismooten er boven op, vel naar boven;
Zet dit mandje op een passende kookpan gevuld met kokend water, dek het af en stoom alles 15 min.
Leg de mooten zeebaars op de borden en schep er de venkel bij.
Zeef de olie met venkelzaden en besprenkel er de vis en de venkel mee.
Bestrooi met een beetje fleur de sel, werk af met plukjes dille en serveer.