

Zonnevis in potagere van selder en lavas



Ingrediënten

- 4 stukken zonnevisfilet (St. - Pierre) van 120 g
- 1 l groentebouillon
- 3 stengels van groene selder
- 1/8 knolselder
- enkele fijn versneden blaadjes groene selder
- 4 laurierblaadjes
- 1 teentje knoflook
- 1 wit van prei
- 1 geschilde dikke aardappel
- 1 dl room, licht opgeklopt, nog vloeibaar
- 1 tak lavas
- pezo
- boter
- paprikapoeder

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Bereiding:

De prei, 2 stengels selder, laurier en look in een kookpot overgieten met 1 liter groentebouillon. De aardappel in kleine stukjes snijden en toevoegen, op smaak brengen. Ongeveer een half uur laten koken, de lavas indompelen en zo'n 6 minuten later verwijderen. Mixen en door een fijne zeef gieten. Op smaak brengen.

1/8 knolselder, 1 stengel groene selder in stokjes van ongeveer 3 cm lengte en 1/2 cm dik snijden en krokant in een weinig boter met enkele druppels groentebouillon gaar stoven. De lichtjes gezouten zonnevis gedurende 2 minuten zachtjes in de potagere laten koken en de selder toevoegen.

Uitscheppen in diepe borden, overgieten met de geklopte room en bestrooien met de blaadjes fijngesneden selder.

De rand bestuiven met paprikapoeder.