

Kabeljauw met knolselderzalf, gebakken lente-ui en srirachamayonaise



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gram knolselder
- 2 el srirachamayonaise
- 20 cl rijstolie
- 1 ei
- 25 cl Melk
- 25 cl kippenbouillon
- 25 gram verse dille
- 800 gram kabeljauw
- 1 teentje look
- 100 gram panko
- 25 gram dragon
- 25 gram platte peterselie
- 1 boter,nootmuskaat, peper en zout

Bereiding

Voor de mayonaise :

Neem een hoge maatbeker en doe hierin ei, molsterd, sap van een halve citroen, de rijstolie en de srirachaus.

Zet de staafmixer tot op de bodem en mix alles tot een gladde mayonaise.

Voor de knolselderzalf:

Snij de knolselder in kleine stukken en kook gaar in melk en bouillon.

Giet af en mix tot een gladde zalf, indien nodig een beetje kookvocht toevoegen.

Voor de kruidenkorst :

Hak de kruiden fijn (gragon, platte peterselie en dille) en pers er het teentje look bij.

Meng de kruiden samen met de gemalen panko onder de zachte boter.

Bedek de kabeljauw met de kruidenkorst.

Bak de vis in een voorverwarmde oven van 170° 10 tot 15 minuten, en zet dan even de gril op om een mooi gekleurde kruidenkorst te bekomen.

Dresseer alles mooi op een bord en werk eventueel af met wat eetbare bloemetjes en kruiden.