

RECEPT VAN DE MAAND

MEI

KABELJAUW, AMANDEL, ASPERGE, RADIJS, AARDBEI EN WITLOF

WIJN: RIO LINDO, VIURA-CHARDONNAY, VINO DE ESPAÑA, 2022



RECEPT VOOR 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de kabeljauw:

600 gr kabeljauw
2 eieren
400 gr amandelmeel
olijfolie of arachideolie
peper en zout

Voor de salade:

2 stronken witlof
1 bos radijs
200 gr aardbeien
1 ui
4 flinke asperges
potje cornichons
4 eieren

Voor de dressing:

5 el mayonaise
2 el sinaasappelmarmelade
of sinaasappeltopping

BEREIDING

Kabeljauw:

Snijd de vis in vier gelijke stukken. Bestrooi met peper en zout. Klop de eieren los met wat zout en een beetje water. Het water zorgt ervoor dat de eidooier makkelijker met het eiwit vermengt. Doe het amandelmeel in een ruime kom. Haal de kabeljauw door het ei en daarna door het amandelmeel. Laat een paar uur indrogen, onafgedekt in de koelkast. Bak de vis in de hete olie om en om en laat even liggen in aluminiumfolie.

Salade:

Schil de asperges en stoom ze kort beetgaar. Kook de eieren hard en laat ze schrikken met koud stromend water. Snijd de aardbeien, cornichons en radijs in vieren. Snijd de ui ragfijn. Haal van de witlof de buitenste bladen af. U heeft dan schuitjes waar de radijs etc. in kan. Leg de witlof schuitjes in stervorm op een bord. Vul de schuitjes met de diverse garnituren. Leg een gekookt ei in het midden.

Voor de dressing:

Meng alles goed door elkaar en laat minimaal een uur staan. Als u de dressing wat pittiger wilt maken kunt u er een mespunt cayennepeper aan toevoegen.

Serveer de vis met schijven sinaasappel en gehakte peterselie. Als aardappelgarnituur, gratinee of friet.

Prosit!

Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

