

Heilbot, waddengarnalen, zoetzure bimi, saus van schaaldieren

Vorbereitung

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Smelt een beetje van de boter (bewaar de rest voor het brood).
3. Plaats de heilbot in een ovenschaal en smeer in met wat gesmolten boter.
4. Verwarm de heilbot bij lage temperatuur in de oven (7 minuten, 95 graden). De vis moet heet van binnen zijn maar mag er nog glazig uit zien.
5. Verwarm de saus van schaaldieren in een pannetje totdat deze net begint te koken. Maak deze schuimig met een staafmixer of garde.
6. Verwarm de (diepe) borden voor in de oven of in heet water.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Schep een lepel kimchi op het bord
2. Leg daar de gegaarde heilbot boven op.
3. Plaats daar een stronkje zoetzure bimi naast.
4. Giet daar een ruime hoeveelheid saus van waddengarnalen omheen.
5. Maak af met de waddengarnalen en de cress.

SOUS

connoisseurs



Waddengarnalen



Zoetzure bimi



Kimchi



Saus van schaaldieren



Boter



Heilbot



Cress