

Kabeljauw, hete bliksem, wortel miso, gefermenteerde knoflook, wortel met abrikoos

Vorbereiding (zie ook video)

1. Zet twee steelpannetjes klaar.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet de kabeljauw 4 minuten in de oven van 200 graden.
4. Verwarm de wortelbrunoise in een pannetje.
5. Verwarm de hete bliksem in een pannetje.
6. Verdeel de hete bliksem boven op de kabeljauw.
7. Zet de kabeljauw met hete bliksem nog 1 minuut in de oven en plaats daarna op een schaalje.
8. Spuit strepen wortelmiso en gefermenteerde knoflook over de hete bliksem zoals op de video.
9. Verwarm de borden voor 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. Maak met een lepel een rondje van de verwarmde wortel brunoise midden op het bord.
2. Leg daar de afgemaakte kabeljauw bovenop.

SOUS

connoisseurs



Knolselderij

OF



Kabeljauw



Gefermenteerde
knoflook



Wortelmiso



Hete bliksem



Wortelbrunoise