

Zachtgegaarde kabeljauw met pittige spitskool en spek, saus van versus en vadouvanolie

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water heel zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de vacuumzakken met de kabeljauw en de spitskool in het hete water. Deze zullen na ongeveer 5 minuten voldoende warm zijn (bij meerdere vacuümzakken voor meer personen zal dit langer moeten).
4. Verwarm de diepe borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.
5. Zet het vuur onder de pan weer hoog voor het volgende gerecht als de vacuumzakken er uitgehaald zijn.

Bord opmaken

1. Knip de vacuumzak met de spitskool open en schep een flinke eetlepel op het bord.
2. Knip de zak met de kabeljauw open terwijl je zorgt dat deze rechtop blijft zodat de saus er niet uitloopt.
3. Haal met een lepel de kabeljauw uit de zak en leg op de spitskool met spek.
4. Schep een paar eetlepels saus uit dezelfde zak over de kabeljauw.

SOLIS

connoisseurs



Kabeljauw, verjus, vaudovainolie



Spitskool met spek