



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 600 g kabeljauwfilet (middenstuk)
- 2 citroenen (bio of onbehandeld)
- 3 clementines (bio of onbehandeld)
- 500 g wortelen
- 400 g gekookte kikkererwten
- 200 g lente-uitjes (ongeveer 10 stengels)
- 1 tl milde kerriepoeder
- 1 snuifje laurierpoeder
- 2 takjes koriander
- Olijfolie
- Zwarte peper

De ster van het gerecht



☆ 40 g Carlsbourg Ardense Roomboter BOB met Zeezout op kamertemperatuur

Kabeljauwfilet met citrusboter, gepureerde kikkererwten, jonge worteltjes en gebakken lente-uitjes

De bereiding

- Schil de wortelen. Kook ze gaar in 50 cl kokend water met de koriander. Giet af, bewaar het kookvocht.
- Giet de kikkererwten af.
- Mix de wortelen, koriander en kikkererwten. Voeg het kerriepoeder en een beetje kookwater van de wortelen toe tot je een fijne puree bekomt. Warmhouden.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Neem de schil van 1 citroen en 1 clementine. Pers de citroenen en clementines uit. Meng boter, laurierpoeder en citrusschil.
- Leg de kabeljauwfilet in een ovenschaal. Leg kleine klontjes boter op de vis. Bestrooi met citroensap.
- Bak ongeveer 15 minuten afhankelijk van de dikte van de kabeljauwfilet.
- Verwijder de stengels van de lente-uitjes. Snijd ze in stukken van 3 cm lang. Bak de lente-uitjes snel in een pan met 1 eetlepel olijfolie.

De afwerking

- Serveer de kabeljauw met het kookvocht, aardappelpuree en gebakken lente-uitjes.

Smakelijk!