

GERECHTEN WERELD ALS DAG

HOOFDGERECHT: GEBAKKEN KABELJAUW MET LIMOEN BEURRE-BLANC, PADDENSTOEL, ZOETE AARDAPPEL MOUSSELINE, PAPRIKA EN LIMOENCRESS

INGREDIENTEN:

- 600 GRAM KABELJAUW
- EL OLIJFOLIE
- CITROENSAP
- 1 GESNIPPERDE UI
- 1 KNOFLOOKTEEN (GEPERST)
- 2 RODE PAPRIKA'S IN REPEN
- (TIP: NEEM EEN RODE PUNTPAPRIKA!)
- 500 GRAM ONTVELDE TOMATEN (ZONDER ZAADJES)
- 200 GRAM KASTANJECHAMPIGNONS
- ITALIAANSE KRUIDEN
- VERSE BASILICUM (HANDVOL)
- ROOMBOTER
- PEPER EN ZOUT
- PARMEZAANSE KAAS

BEREIDING:

1. VERWIJDER ALLE GRATEN UIT DE KABELJAUW, WAS EN DROOG MET KEUKENPAPIER
2. STROOI PEPER EN ZOUT OVER DE KABELJAUW EN LAAT INTREKKEN
3. LEG DE KABELJAUW IN EEN INGEVETTE OVENSCHAAL EN BESPRENDEL MET CITROENSAP
4. BAK DE UI EN KNOFLOOK IN OLIJFOLIE TOT ZE LICHTBRUIN VAN KLEUR ZIJN
5. DOE DE PAPRIKA, TOMAAT EN WITTE WIJN ERBIJ EN LAAT HET GEHEEL SUDDEREN
6. VERDEEL HET MENGSEL NA 5 MINUTEN OVER DE VIS EN VOEG PEPER, ZOUT EN ITALIAANSE KRUIDEN TOE NAAR SMAAK
7. VERDEEL DE CHAMPIGNONS OVER DE OVENSCHAAL EN LEG KLONTJES BOTER EN BLAADJES BASILICUM ONDER EN TUSSEN DE CHAMPIGNONS
8. ZET DE OVENSCHAAL IN EEN VOORVERWARMDE OVEN (200 GRADEN) EN LAAT 30-45 STAAN
9. STROOI ER DE LAATSTE 5 MINUTEN PARMEZAANSE KAAS OVERHEEN EN LAAT HET NOG WAT DOORKLEUREN.

HET RESULTAAT

