



Kleine
gerechten,
grote smaken

Gebakken kabeljauw op doperwtencrème

 Tussengerecht |  Vis |  4 kleine porties |  25 minuten

Een verfijnd en licht tussengerecht.
Malse kabeljauw op een romige
doperwtencrème met een vleugje munt
en citroen. Fris, elegant en vol smaak,
perfect voor een bijzonder diner.



Ingrediënten



- 320 g kabeljauwfilet zonder graat
- 250 g diepvriesdoperwten
- 50 g crème fraîche
- 25 g roomboter
- 1/2 citroen
- 4 blaadjes munt
- 1 eetlepel olijfolie
- peper en zout



Bereidingswijze



- 1 Kook de doperwten 3 tot 4 minuten gaar en giet af.
- 2 Pureer de doperwten met de crème fraîche, munt en een beetje citroenrasp tot een gladde crème. Voeg eventueel een klein scheutje warm water toe.
- 3 Verdeel de kabeljauw in 4 kleine porties en dep de vis droog.
- 4 Breng op smaak met peper en zout.
- 5 Verhit olie en boter in een pan en bak de kabeljauw voorzichtig in ongeveer 2 tot 3 minuten per kant goudbruin en gaar.
- 6 Verdeel een kleine lepel doperwtencrème over de borden en leg de vis erop.
- 7 Werk af met een beetje citroenrasp, enkele erwttjes en een klein takje groen.



Tip van Koken met Liefde:

Een paar druppels citroenboter maken
dit kleine visgerecht extra feestelijk.

