

# Kabeljauw met zeekraal en saffraansaus



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vis	
<b>Seizoen</b>	Feestdag	
<b>Keuken</b>	Frans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

500 gram	Kabeljauw
1 bosje	Peterselie
200 gram	Zeekraal
125 gram	Zure room
1 eetlepel(s)	Mosterd
5 stuk	Aardappelen
2 snuf	Zout
2 snuf	Peper
2 stuk	Sjalotten
200 ml	Room
100 ml	Wijn, wit, droog
2 eetlepel(s)	Bloem
1 buisje	Saffraan
25 gram	Boter
200 ml	Visbouillon

## Voorbereiding

Saus:

Snipper 1 sjalot en fruit deze tot hij glazig is. Doe de saffraan bij de sjalot en laat het een minuut meebakken. Voeg, al roerend, de bloem toe en maak zo de roux. Laat de roux een paar minuten gaar worden. Blus de roux met de witte wijn. Roer totdat er een glad papje ontstaat. Voeg beetje bij beetje, terwijl je zacht blijft roeren, de bouillon en de room toe.

Als het goed is ontstaat er een gebonden gladde saus. Maak de saffraansaus af met een beetje peper en zout.

Puree:

Schil de aardappels en kook ze in ruim water met een beetje zout. Giet de aardappels af. Snipper de andere sjalot. Verhit een beetje olie en fruit de sjalot. Voeg de zeekraal toe. Prak de aardappels en meng met de zure room, mosterd en peper. Knip de peterselie fijn en voeg deze toe. Voeg het zeekraal-sjalot mengsel toe.

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Dep de kabeljauw droog en bestrooi beide kanten met peper en zout. Leg de kabeljauw in een ovenschaal en bak in 15 minuten gaar.

Leg op elk bord een grote eetlepel zeekraalstampot. Leg de kabeljauw op de stampot. Giet een beetje saffraansaus om de kabeljauw heen. Bestrooi met een beetje peper uit de molen.

### Wist u dat ...

Als je de puree weglaat en de vis halveert is dit een heerlijk en bijzonder voorgerecht. Serveer zeekraal als garnering.