



Gefrituurde ansjovisfilets op een bedje van groene puree

Benodigheden: Diepe borden. 2 kg ansjovisfilets (Sligro). 2 kg kruimige bonken, 2 bossen peterselie, 2 eierdooiers, 100 gram roomboter. Drie dikke wortelen, 2 grote courgettes, 1 kg Fagioli Cannellini (kleine witte bonen, Hanos), ½ liter kookroom. Twee doosjes Basil Cress.

Werkwijze: Aardappelen 20 minuten koken, pureren. Peterselie plukken en 5 minuten blancheren. Afgieten en met de staafmixer pureren, vermengen onder de puree met de boter en de eierdooiers alsmede de in brunoise gesneden wortelen.

De **geweeekte kleine witte bonen** ongeveer 45 minuten zachtjes koken. **Gaarheid controleren**, afgieten en een flinke scheut kookroom toevoegen. Verwarmen en eventueel nog binden.

De **drie wortelen** in een mooie brunoise snijden en vijf minuten blancheren. **Koud spoelen.**

Onder de aardappelpuree spatelen.

De **gebloemde ansjovisfilets** kort frituren.

Opmaak: In het midden van de diepe borden, de groene puree draperen met daarom heen de fagioli bonen.

Bovenop 3 gefrituurde ansjovisfilets, gegarneerd met de Basil Cress.