



### **Kabeljauw in een knapperige korst**

**Benodigheden:** 24 stuks kabeljauwlende, zout, peper, bloem, anglaise van 7 eieren, 1 eetlepel tempurameel, 7 bonken, rasp, 100 gram geroosterde pompoenpitten, olijfolie, roomboter.

**Appelgelei:** ½ liter appelsap, 2 Granny Smith appels, sap van 1 citroen, 10 gram gelatinepoeder. Blender.

**Appelmierikswortel:** 200 gram zure room, 2 Granny Smith appels, 1 potje mierikswortel, sap van 1 citroen, 3 theelepels suiker.

**Garnering:** 1 potje zalmeitjes, gele frisée, 1 citroen, mini appelbolletjes van 5 Granny Smith appels.

**Werkwijze:** Soepborden in de réchaudkast zetten.

**Bonken schillen,** raspen, wassen, uitknijpen en vermengen met 1 eetlepel tempurameel, zout, pepermolen en gehakte pompoenpitten.

**Kabeljauwlende** verwennen met peper en zout, door de **bloem** halen, vervolgens door de **anglaise** en als **laatste** de **vis** aan alle kanten **paneren** met de **rasp**.

De **vis vijf minuten** bakken in ruim olijfolie/roomboter, **verdelen op 2 schalen** en later **10 minuten** in de **oven** bakken op **150°C**.

**Appelgelei:** **Appelsap** verwarmen met de gelatine, appels schillen, in vieren snijden en gaar koken in het sap met het citroensap. Pureren in de blender.

**Garnering:** Pannetje met warm water en citroensap op het vuur zetten.

**Vijf appels** wassen en met **de mini pommes Parisienne** boor uitboren en 2 minuten blancheren. **Zeven en koud zetten**. Gele **frisée plukken**, wassen en drogen.  
**Proefbord maken.**

**Opmaak:** In het **midden van** de soepborden één eetlepel **appelmierikswortel** met **eromheen** de **appelgelei**. De gebakken **vis in de mierikswortelsaus** leggen met ernaast de **frisée**, **zalmeitjes** en **appelbolletjes**. **Serveren met vork, mes en lepel.**

Wijnsuggestie:



**Cotes de Gascogne Gros Manseng Sauvignon Blanc.**

Deze Franse wijn is afkomstig uit het hart van de Sud Quest, het gebied tussen Toulouse, de grens met Spanje en Bordeaux. Hij is gemaakt van Gros Manseng(85%) en Sauvignon Blanc(15%). De Gros Manseng is een karakteristieke druif uit deze regio en zorgt voor het heerlijk vol fruitige karakter van deze wijn. De Sauvignon zorgt voor spanning.

Deze Cotes de Gascogne heeft een lichtgele kleur met gouden tinten. Heerlijke geuren van citrusfruit en exotisch fruit. In de mond mooie volle smaken van passiefruit en grapefruit. Een levendige, frisse en elegante blend van Sauvignon en Gros Manseng.

Heerlijk om gekoeld te drinken als aperitief of in combinatie met salades, gegrilde vis- en kipgerechten, geitenkaas en gerechten met avocado, tomaten en olijfjes.