



### **Kabeljauwloins verwend met Gandaham en Fregula Sarda**

**Benodigheden:** 44 stukjes kabeljauwloins à 50 gram, 22 plakken gerookte ham, olijfolie, 250 gram roomboter. Een liter spiraalsaus.

**Fregula Sarda:** 300 gram Fregula Sarda, 3 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 1 fles droge witte wijn, 1 liter groentefond, zout. 200 cc crème fraîche, 150 gram in brunoise gesneden Fuetworst. Twee doosjes Scarlet Cress. 1 doosje **Gojibessen**.

**Zestes van 3 citroenen.** Alu-folie. Spuitzakken. 1 kg Shiitake paddenstoelen, 2 sjalotten, 100 gram roomboter, 4 dl. zure room, 1 bos peterselie.

**Werkwijze:** Borden warm zetten. Kabeljauwloins verwennen met iets peper en zout.

**Omwickelen** met een halve plak Gandaham en **enkele minuten bakken** in de olijfolie/roomboter. **Per twee stuks inpakken** in Alu-folie. Verder garen straks in de oven.

**Fuetworst** in kleine blokjes van 3 x 3 mm snijden. **Sjalotten snipperen**.

**Spiraalsaus:** ½ liter melk, ½ liter room, 2 visbouillonblokjes, allesbinder, Paellakruiden.

**De fregula** bereiden als een risotto en na 20 minuten, **koud spoelen**. Opwarmen en verfijnen met de crème fraîche, brunoise fuet en de geraspte kaas.

Met een **kleine ijsknijper** straks verdelen op de borden.

**Shiitake bakken** met de sjalotten, **verfijnen met de zure room** en gehakte peterselie.

**Opmaak.** Op de warme borden een ring spiraalsaus spuiten met daarin de twee **stukje vis** met er tussen een **klein bolletje fregula**, **Gojibessen** en een lepel gebakken **paddenstoelen**.

**Beschaafd de zestes** over de vis strooien en de **Fregula** met een **takje Scarlet** versieren..