



### **Koolvisfilet met een kreeftentorentje**

**Benodigheden:** 20 koolvisfilet, bloem, roomboter/olie, 5 kg bonken, ananassteker, 200 gram zachte geitenkaas, 500 gram rivierkreeftenstaarten, 2 Mustard Cress.

**Saus:** 1 liter kokosmelk, 1 ui, 6 tomaten, 3 teentjes knoflook, 1 eetlepel kerriepoeder, bindmiddel, smaakstoffen. Eén kg gekookte mosselen.

**Werkwijze:** Visfilets verwennen met zout en peper, door de bloem halen en kort bakken in de roomboter/olie. **Bonken** uitsteken met de **ananassteker** en in **kokend water** met zout ongeveer **8 à 10 minuten** zachtjes koken. **Boven** en **onderkant** recht afsnijden.

**Kort frituren.**

**Geitenkaas** op de aardappelstaven spuiten en de **kreeftenstaarten** hierop vastzetten.

**Garneren met de Mustard Cress.**

**Saus:** Gesnipperde ui fruiten, een eetlepel kerriepoeder mee fruiten, blussen met de kokosmelk en aan de kook brengen. **Lichtelijk binden** en de smaak controleren.

De **gekookte mosselen** en de **Concassées** toevoegen.

**Proefbord maken.**



Wijnsuggestie:

**Meander Chenin Blanc Sauvignon Blanc 2013.**

Deze sappige witte wijn heeft een duidelijke smaak van gele appel, vijgen en citrus. Hij is lekker fris en opwekkend, echt een heerlijk glas. Drink deze Zuid Afrikaan eens bij lekkere salades of rauwe ham, bij kreeft, garnalen en geitenkaas.