

# Bolenius

Knolselderij of kabeljauw, Hete bliksem, wortel miso, gefermenteerde knoflook, wortel met abrikoos

## VOORBEREIDING

1. Zet twee steelpannetjes klaar.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet de knolselderij of de kabeljauw 4 minuten in de oven van 200 graden.
4. Verwarm de wortelbrunoise in een pannetje.
5. Verwarm de hete bliksem in een pannetje.
6. Verdeel de hete bliksem boven op de kabeljauw of de knolselderij.
7. Zet de kabeljauw of knolselderij met hete bliksem nog 1 minuut in de oven en
8. plaats daarna op een schaalte.
9. Spuit strepen wortelmiso en gefermenteerde knoflook over de hete bliksem zoals op de video.
10. Verwarm de borden voor in heet water.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

## BORD OPMAKEN

1. Maak met een lepel een rondje van de verwarmde wortelbrunoise midden op het bord.
2. Leg daar de afgemaakte knolselderij of kabeljauw bovenop.

# Bolenius



Knolselderij

OF



Kabeljauw



Gefermenteerde  
knoflook



Wortelmiso



Hete bliksem



Wortelbrunoise