

DE LINDEHOF



Misocrème



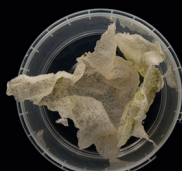
Kabeljauw



Kreeft



Rendang spitskool



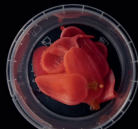
Rijstvel



Brandade



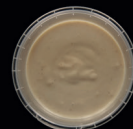
Sea fennel/bloemen



Zoetzure radijs



Boter



Saus van kokos en sereh

DE LINDEHOF

Kabeljauw met rendang van spitskool, kreeft en saus van kokos en sereh

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast.
2. Zet 4 (steel)pannetjes en een koekenpan klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
3. Zet een pan met water op het vuur.
4. Verwarm al roerend in aparte pannen op laag vuur de rendang spitskool, de kokos (sereh) saus en de brandade.
5. Leg de kreeft 4 minuten in de verpakking in de pan met heet water. (Zet het vuur uit nadat het water kookt.)
6. Strooi wat zout op de witte kant van de kabeljauw.
7. Bak de kabeljauw in olie (en op het laatst een klontje boter) om en om goudbruin (2-3 minuut per kant, de zijkant mag niet meer glazig zijn).
8. Verwarm de borden voor. (in de oven of met heet water)

BORD OPMAKEN

1. Schep een eetlepel rendang spitskool in het midden van het bord.
2. Leg de gebakken kabeljauw op de rendang spitskool.
3. Haal de geweldde kreeft uit de verpakking en leg op de kabeljauw.
4. Maak een quenelle van de brandade zoals op de video en plaats deze met de lepel naast de kabeljauw.
5. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak.
6. Spuit een grote stip misocreme tussen de brandade en de kabeljauw.
7. Druk het rijstvel zacht in de brandade.
8. Maak het gerecht op met de sea fennel, de bloemen en een paar plakjes zoetzure radijs.
9. Schep als laatste de saus van kokos en sereh om het gerecht.