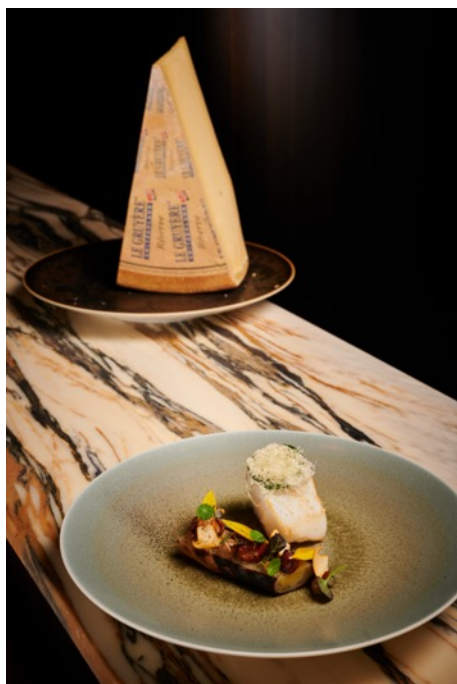


Kabeljauw - BBQ prei - girolles - vin jaune - Le Gruyère AOP Réserve

Viki Geunes – Zilte



Ingrediënten voor 4 :

4 x 150 g kabeljauwhaas
500 g girolles
4 sjalotjes fijn gesneden
1 teentje look fijn gesneden
2 dl vin jaune
2,5 dl gevogeltebouillon
2,5 dl mosselkookvocht
250 g boter
5 stuks mooie prei, enkel het witte gedeelte
mengeling van kruiden (tuinkers, daslook, capucijnblad,...)
60 g Le Gruyère AOP Réserve

Bereiding:

- Kuis de girolles en hou het afval aan de kant.
- Snij één preiwit in heel fijne julienne, frituur de lange reepjes op +/- 140°C tot deze krokant is.
- Voor de jus:
 - Stoof de fijn gesneden sjalot, het teentje look en het afval van de girolles aan in een beetje boter.
 - Blus met de vin jaune, laat inkoken tot de vin jaune bijna volledig verdampt is.
 - Los de gevogeltebouillon op in een scheut water en voeg deze er nadien, samen met het mosselvocht aan toe.
 - Laat terug inkoken tot de helft ongeveer verdampt is.



- Zeef en werk op met boter tot de jus mooi gebonden is.
- Smeer de resterende 4 preiwitten in met olijfolie en rooster op de BBQ tot deze rondom volledig zwart is.
- Bak je girolles in de pan met een beetje boter en kruid goed af met peper en zout.
- Snij de gebakken prei overlangs door en serveer hierop de gebakken girolles. Werk af met de kruiden (tuinkers, daslook, capucijnblad,...).
- Bak de kabeljauw +- 3 minuten aan weerskanten in een hete pan met geklaarde boter, laat eventjes rusten en voeg er de verse boter aan toe.
- Laat op een zacht vuur bruisen zonder te verbranden, oversaus de vis regelmatig met de boter.
- Werk af met enkele druppels citroensap.
- Dresser links op het bord de gebakken prei met girolles, daarlangs de vis met de gefrituurde preisliertjes en de geraspte Le Gruyère AOP Réserve.
- Werk rondom rijkelijk af met de jus.
- Smakelijk!

