



Exclusieve kooklessen en workshops



Kabeljauw, mosselen en een vinaigrette van kerrie

Kabeljauw

1 zijde kabeljauw
Peper en zeezout
Olijfolie

De kabeljauw portioneren en op smaak brengen.
Deze kort grillen op een hete BBQ en klaar zetten voor latere verwerking.

Vinaigrette van kerrie

1 eetlepel kerrie
2 eetlepels gembervocht

2.5 dl olie
1 dl azijn
80 gr fijngesnipperde ui
30 gr peterselie
30 gr dragon
30 gr kappertjes
Peper en zout
1 eetlepel worcestersaus

Doe het gembervocht in een bekken en roer hierin de kerrie los (koud myoteren)

Giet de azijn erbij los het zout hierin op.

Zout lost gemakkelijker op in azijn dan in olie.

Voeg de olie toe en roer de vloeistoffen met een garde tot er binding ontstaat.

Snipper de ui zeer fijn.

Was en hak de groene kruiden en de kappertjes.

Vermeng de gehakte kruiden, kappertjes en uien goed met de azijnsaus.

Breng de vinaigrettesaus op smaak met gemalen peper en eventueel Worcester
saus. Roer de vinaigrette voor gebruik nog eens goed door.

Serveer deze bij de kabeljauw.

Mosselen

1 kg mosselen
½ Spaanse peper
Sap van 1 citroen

2 takken peterselie
4 sjalotten
2 tenen knoflook
Olie
Zeezout naar smaak

Hak de peterselie grof, snij de sjalotten en de knoflook zeer fijn.
Snijdt de Spaanse peper fijn.

Verhit de olie in de wok, doe de mosselen hierin.
Voeg de sjalot en knoflook en de Spaanse peper toe.
Bak deze tot dat alle schelpen open zijn. Voeg als laatste de peterselie toe.

Maak het bovenstaande geheel op als op de foto.