



GEPEKELDE KABELJAUW MET SINAASAPPEL EN BIET

Kies voor dit gerecht een mooi vers stuk kabeljauw, de vis wordt namelijk niet gegaard maar gepekeld. De biet maakt er een knalroze show-stopper van.

DIT HEB JE NODIG

- 1 middelgrote biet
zout en peper
- 2 el olijfolie
- 2 sinaasappels
- 4 el lichte basterdsuiker
- 2 el grof zeezout
- 2 tl korianderpoeder
- 400 g kabeljauwruig
- 2 el taggiascaolijven
handje viooltjes
milde olijfolie, om te
besprenkelen

ZO MAAK JE HET

Rasp de biet rauw met een fijne rasp. Breng op smaak met zout en peper, meng met de olijfolie. Rasp de schil van de sinaasappels en meng met de suiker, het zout en het korianderpoeder. Smeer hier de kabeljauw mee in en vervolgens met het bietenmengsel. Wikkel de vis in huishoudfolie, leg in een platte schaal en leg er iets zwaars op. Laat in de koelkast een nacht marinieren. Wrijf de marinade er goed af en snij in dunne plakken. Leg op vier bordjes telkens vier plakjes vis en verdeel er de olifolien en viooltjes over. Besprenkel met een lekkere, milde olijfolie en serveer.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT PLANTEN DOEN.NL