

Tartare van kabeljauw

Ingredienten

Bereiding

- 200 gr. verse kabeljauw
- slamengeling
- roquettesla
- 100 gr. truffelaardappel
- 100 gr. zoete aardappel
- 500 gr. verse erwten
- witte wijnazijn
- arachideolie
- dille
- rode koolscheuten

erwtenvinaigrette

Erwten koken en in ijswater afkoelen

Pureren in de blender

Witte wijnazijn en olie toevoegen

Kruiden met peper en zout.

witte wijn vinaigrette:

Giet wittewijnazijn in een blender voeg langzaam de arachideolie toe

Kruid met peper en zout.

De kabeljauw in fijne blokjes snijden, mengen met gehakte dille en kruiden met zeezout, peper, enkele druppeltjes citroen en olie truffelaardappelen stomen, pellen en in kleine blokjes snijden idem met de zoete aardappel

Schik de slamengeling midden op het bord en leg hierop een torentje kabeljauw. Giet wat witte vinaigrette over de sla versier met rode koolscheuten en een takje dille. Erwtenvinaigrette langs de bordrand gieten en overstrooien met de aardappelblokjes