

Kabeljauwrug met gemberhoning en Pineau de Charentes



Ingredienten

- 1 deel acaciahoning
- 1 deel sojasaus
- 1 deel gevogeltejus
- 30 gram gember
- 100 gram rucola
- 100 gram bonen en erwten
- 560 gram kabeljauw
- 200 gram boter
- 300 gram prei
- 20 cl Pineau de Charentes
- 1 bosje bieslokk

Bereiding

- Fileer de kabeljauw en snij de filet in vier gelijke stukken.
- Was prei en rucola. Dop de bonen en de erwten en blancheer ze.
- Blancheer eveneens de prei en snijd hem in schuine schijfjes.
- Bak de stukken kabeljauw in de pan. Fruit de rucola, de bonen en de erwten.
- Meng de gember en de sojasaus en verwerk deze mengeling in de honing.
-
- Lak de stukken kabeljauw met deze honingmengeling en kleur de prei in wat boter.
- Kook de Pineau de Charentes en voeg de gevogeltejus erbij.
-
- Leg de stukken kabeljauw op de borden, schik de groenten erbij en plaats de gekarameliseerde schijfjes prei er rechtop bij.
- Nappeer de saus errond en versier met sprietje bieslook.