

Kabeljauw in een aromatische bouillon met koriander en citroengras



Ingredienten

- 1 st fijngehakte stengels citroengras
- 1 teen knoflook
- 4 takje koriander
- 1 sap van 1 limoen
- 5 dl visfumet
- 4 porties kabeljauw
- 30 g boter
- 5 pepermengeling
- fleur de sel

:

Bereiding

Verwijder de taaie buitenste blaadjes van het citroengras en snij de stengel in stukjes. Pel de teen knoflook. Spoel de koriander, zwier droog en haal de blaadjes van de takjes. Doe het citroensap, het citroengras, de knoflook, de koriander en de visfumet in een pan. Laat 10 minuten koken. Leg er de kabeljauw in en laat 7 à 8 minuten pocheren. Serveer de kabeljauw met het gezeefde pocheervocht. Werk af met een klontje boter, kruid met fleur de sel en vijfpepermengeling. Serveer meteen.

Tip: vijfpepermengeling bestaat gewoonlijk uit witte, zwarte en groene peper, roze bessen en jamaicapeper