

Gemarineerde makreel, witte asperge, erwtjes en pickles van camp's



Ingredienten

4 personen:

- 2 makrelen
- 200 gr verse erwten
- 400 gr diepvrieserwten
- 1 kerrie
- 30 gr yoghurt
- 6 asperges
- 1 olijfolie en grof zout

Marinade:

- 300 gr witte wijn
- 1 rode paprika
- 1 sjalo, look, tijm
- 1 laurier en koranderzaadjes
- 10 venkelzaadjes
- 50 gr mirin
- 100 gr sushi azijn
- 20 gr dragonazijn
- 30 gr Suiker

Afwerking:

- 50 gr pickles
- 4 sjalot
- 1 erwtenscheuten
- 1 getoast brood

Bereiding

Wrijf de makreelfilets in met olijfolie

Marinade :kook alle ingredienten, zeef en giet over de makreel, laat dit een nachtje rusten.

Kook de verse erwten al dente.

Kook de diepvrieserwten, verfris en pureer, werk af met kerrie; yoghurt, peper en zout.

Schil de asperges, kook al dente, snij in twee plakjes en breng op smaak met pezo, alijfolie en dragonazijn.

Trek een streep met de pickles op het bord.

Snij de makrelen in drie en kruid met pezo, grof zout en citroensap.

dresseer mooi op het bord, spuit enkele puntjes erwtenpuree,

Werk af met groentjes uit de pickles, erwtenscheuten, rauwe sjalotjes en getoast brood