

# Toastjes met rog in 't zuur en frisse cottage cheese



## Ingredienten

- 800 g rogvleugels (kraakvers)
- 8 blaadjes gelatine (van 3,5 g)
- 1 l natuurazijn
- 1 l Water
- 2 uien
- 6 takjes tijm
- 6 laurierblaadjes
- 1 bussel peterseliestengels
- 1 el witte peperbollen
- 1 el korianderzaadjes
- 1 flinke snuif Zout
- 200 g knÃckebrÃd
- 200 g cottage cheese
- 2 kl mierikswortelpasta
- citroen
- bussel platte peterselie
- bussel kervel
- takjes dragon
- peper

## Bereiding

voor 4 personen

2 x 30 minuten (+ 1 nacht rusten en opstijven)

### De rog in 't zuur bereiden (dag 1):

Vul een beker met koud water en week er de blaadjes gelatine in. Meng de azijn met het water en schenk het vocht in een ruime pot (voldoende groot om de rogvleugels onder te dompelen). Zet de pot op een zacht

vuur.

Pel de uien, halveer ze eerst en snij ze vervolgens in fijne halve ringen. Doe de uien in het azijnwater.

Leg de stukken rog in het zacht pruttelende azijnmengsel.

Verzamel voldoende takjes tijm, laurierblaadjes en peterseliestengels. Bind alles samen tot een dikke kruidentuil en doe hem in de pot.

Strooi de peperbollen en de korianderzaadjes in een vijzel. Stamp ze grof en giet de inhoud in de pot met vis.

Voeg tenslotte een snuif zout toe.

Hou de rog in de gaten. Na zo'n 10 minuten kan de vis al gaar zijn. Prik ter controle in de vis. Zodra je geen weerstand voelt is het visvlees gaar.

Leg de gare vis in een ruime schaal met opstaande rand.

Kniip de gelatineblaadjes uit en doe ze in de pot met zure bouillon. Roer even en ze is meteen opgelost.

Schenk de warme bouillon met ui, kruiden en gelatine over de stukken vis.

Bedek de inhoud van de schaal met een vel vershoudfolie. Laat de bereiding eerst afkoelen buiten de koelkast en zet ze nadien een nacht in de koelkast, tot de gelatine is opgesteven.

### **Het gerecht afwerken (dag zelf):**

Schep de cottage cheese in een mengschaal en voeg wat pasta van mierikswortel toe.

Rasp een beetje zeste van citroen bij het mengsel. Snij de citroen vervolgens open en voeg een scheutje sap toe. Kruid de verse kaas met wat versgemalen peper en een snuifje zout.

Spoel de verse kruiden en pluk de blaadjes peterselie, kervel en dragon. Snij ze in matig fijne snippers en verzamel ze in een schaal.

Schep de rog vleugels uit de zure gelatine. Veeg het grootste deel gelatine van de vis.

Schraap en pluk het witte visvlees los. Verdeel het in fijne stukjes. Ga door tot je enkel de graat overhoudt.

Verzamel de brokjes visvlees in een schaal.

Breek de sneetjes krokant knäckebröd in grove stukken, ter grootte van een toastje.

Beleg ze eerst met een lepel van de frisse cottage cheese. Schep dan op elke toast een portie van de rog in 't zuur.

Werk de toasten af met enkele uienringen die met de vis gemarineerd werden en snippers verse kruiden.

Recept naar Jeroen Meus