

# KABELJAUW â€™ PETERSELIE â€™ TUINBONEN

## Ingrediënten

## Bereiding

### Ingrediënten

- 4 st kabeljauw
- 2 bosjes peterselie
- 10 g Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook
- 20 g panko
- 200 g boter
- 3 dl Knorr Professional Gevogeltefond
- 8 st jonge ui 1 st kleine preistengel xeresazijn en handvol tuinbonen

### Bereiding

- Was de peterselie en mix de helft ervan in de thermomix (peterselie/water).
- Passeer door een grove zeef.
- Warm deze jus zonder koken lichtjes op en roer met een spatel tot de puree (chlorofyl) naar boven komt drijven. Vang deze op in een neteldoek.
- Mix 150 g boter met de andere helft van de peterselie, de panko, een koffielepel knoflookpuree en peper en zout.
- Rol op in een rolletje en laat opstijven in de koelkast.
- Kook de groentjes apart.
- Kook de gevogeltefond met knoflookpuree, een koffielepel xeresazijn en monteer met de rest van de boter.
- Voeg al mixend een flinke lepel chlorofyl toe tot een mooie groene kleur ontstaat.
- Kleur de kabeljauw in de olijfolie en gaar deze verder in een voorverwarmde oven.
- Werk de kabeljauw af met een schijfje peterselieboter.