

Rode poon met wortel, sinaasappel en vinaigrette van sinaasappel



Ingredienten

- 1 kg rode poonfilet
- 300 gr wortelen
- 250 gr sinaasappelsap
- 1 sinaasappel
- 8 mini wortelen
- 1 aardappel
- 1 kleine ui
- 1 cayennepeper en zout
- 1 olijfolie
- 1 citroen
- 1 Suiker

Bereiding

Kook het sinaasappelsap in tot 50 gram

Rasp 1 geschilde wortel, de ui en een aardappel, kruid en bak rösti in de pan

Schil en gaar de rest van de wortelen, draai ze tot mousse in de Thermomix met olijfolie, de reductie van sinaasappel, cayennepeper en zout

Wrijf de geroosterde geschilde wortels in met olijfolie, peper en zout, bak ze op 200° in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn

Snij sinaasappelpartjes uit.

Maak voor de sinaasappelvinaigrette een reductie van sinaasappelsap en monteer met olijfolie, kruid af met cayennepeper, zout en citroensap.

Fileer de rode poon, verwijder de graten en bak op de huid.

Leg alles mooi gedresseerd op een bord.