

IN VANILLE GEKARAMELLISEERDE ZWAARDVIS MET WASABI-ERWTEN

Kook de diepvrieserwten in een ruime hoeveelheid kokend water. Giet ze af. Doe ze direct in een kom met ijswater, zodat ze mooi helder groen blijven. Haal ze uit het water en meng ze met wasabi, zout en room. Haal ze door een fijne zeef voor een mooie gladde puree.

Dop de verse erwten. Kook ze op dezelfde manier als de diepvrieserwten. Koel ze af en zet ze apart.

Bak de stukken zwaardvis bruin in olie. Voeg de boter en de zaadjes uit het vanillestokje toe als ze net gaar zijn. Bak goudbruin en zorg dat ze goed met het botermengsel bedekt worden. Schep alles over in een ovenvaste schaal en houd het warm in de oven bij 70°C, totdat de saus klaar is.

Blus af met witte wijn en maak alles goed los. Laat inkoken. Voeg de room toe. Laat inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Maak tegelijkertijd de puree van groene erwten weer warm.

Schep de puree op de borden. Verdeel de hele erwten over de puree. Leg de stukken vis bovenop de groenten en giet er wat saus overheen.



X 4



30 min



15 min

- 8 stukken zwaardvis van elk 80/100 gr
- 2 el plantaardige olie
- 25 g gezouten boter
- 7 cl witte wijn
- 1 bourbon-vanillestokje
- 20 cl vloeibare room (vetgehalte 35%)
- 200 g verse groene erwten

Puree van groene erwten:

- 400 g diepvries doperwten
- 20 cl volle room
- 20 g wasabipasta
- Zout en peper

TIP VAN DE CHEF

Laat de vis vooraf 30 minuten in zout water weken (5% zout, d.w.z. 50 g zout op 1 liter water). Dit maakt de vis malser en steviger. Spoel goed af en dep droog.

