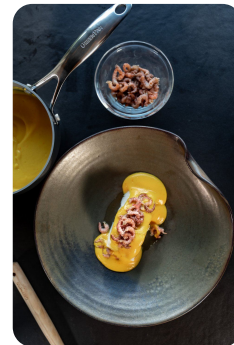




Kabeljauw met mousseline

Een recept van **Edwin Meneue**, zoals gezien in **In de mix 5**



Ingrediënten

4 personen

1 l water

100 gr zout

4 kabeljauwfilets

500 gr gezouten boter

5 eidooiers

150 ml gastrique

0,5 tl saffraanpoeder

100 ml geklaarde boter

100 gr gepelde grijze garnalen

zout

Bereiden:

Los het zout op in het water en leg de kabeljauwfilets 15 minuten in dit zoutbad.

Smelt de gezouten boter in de slowcookers. Gaar er vervolgens de kabeljauwfilets gedurende 20 minuten in op 90 graden.

Maak ondertussen de mousseline. Klop de eidooiers met de gastrique en de saffraan los. Verwarm de mengeling vervolgens op een laag vuur en laat al kloppend indikken tot een stevige mousseline. Haal de pan van het vuur en voeg nog de geklaarde boter toe. Meng goed en smaak de saus nog af met een snuifje zout.

Haal de kabeljauw uit de slowcooker en verwijder het vel.

Schik de kabeljauw mooi op een bordje en lepel er de mousseline over. Werk af met gepelde grijze garnalen.

Met dank aan

