






Silvia Klein

Als het over koken gaat!

Recept van de maand

Kabeljauwhaasje met sinaasappel-kokossaus

 30 minuten  4 personen  voorgerecht

Ingrediënten

- 400 gr kabeljauwfilet
- 1 klontje boter om in te bakken
- 25 gr boter voor de saus
- 2 el honing
- 1 dl sinaasappelsap
- 2 cm geschilde gemberwortel, in plakjes
- 1 stengel sereh, ingesneden
- 3 dl vis- of groentebouillon
- 3 dl witte wijn
- sap van een citroen
- 1 el sinaasappelmarmelade
- 2 dl kokosmelk

Bereiding

1. Smelt de 25 gr boter in een sauspan, voeg de honing toe en laat dit carameliseren. Voeg sereh, gemberwortel en sinaasappelsap toe en laat dit inkoken totdat het geheel stroperig wordt.
2. Doe er de visbouillon en de witte wijn bij. Voeg sap van de citroen, de marmelade en kokosmelk toe en laat het geheel tot 1/3 inkoken. Zeef daarna de saus.
3. Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak de kabeljauwfilet rustig aan beide kanten goudbruin.

Lekker op een bedje van rauwe spinazie, taugee, radijsjes en radicchio.