



KABELJAUWHAAS MET SAFFRAAN BEURRE BLANC

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten kabeljauwhaas:

- **2 kabeljauwhaasje a 150 gram**
- **1 el boter**
- **1 takje tijm**
- **1 teen knoflook, licht gekneusd**
- **gemalen zeezout, naar smaak**
- **versgemalen witte peper, naar smaak**

Ingrediënten saffraan beurre blanc:

- **100 ml droge witte wijn**
- **50 ml visbouillon**
- **1 kleine sjalot, fijngesneden**
- **100 gram koude boter, in blokjes**
- **plukje saffraan**
- **gemalen zeezout, naar smaak**

Ingrediënten garnering:

- **10 gram caviaar**
- **verse dille**
- **bieten cress**
- **zest van een limoen**

Bereiding saffraan beurre blanc:

- Giet de witte wijn en de visbouillon in een steelpannetje.
- Voeg de sjalot toe en breng zachtjes aan de kook.
- Laat tot 20 ml inkoken.
- Voeg de saffraan toe en klop één voor één op laag vuur langzaam de ijskoude boterblokjes erdoor tot een mooie geëmulgeerde saus ontstaat. Houd het vuur laag om te voorkomen dat de saus gaat schiften.
- Breng licht op smaak met zeezout.

Bereiding kabeljauwhaas:

- Bestrooi de kabeljauwhaasjes met zout en witte peper.
- Verhit de boter met tijm en knoflook op medium hoog vuur en schroei de kabeljauwhaasjes, terwijl ze blijft bedruipen, tot ze goudbruin en bijna vlokkerig zijn.

Presenteren:

- Schep de saffraan beurre blanc op voorverwarmde borden.
- Leg de kabeljauwhaasjes voorzichtig op de beurre blanc.
- Schep een dessertepel kaviaar op de kabeljauwhaasjes.
- Maak af met de cress, wat dille en een vleugje citroenzest.

Bon appétit!

23-03-2025