



Kook-planet

Laan van berendrecht 264 ~ 2352 VP ~ Leiderdorp ~ 0715424277

Hele gevulde zeebaars van de Bastard
met lamsoren en mosterd sabayon

Ingrediënten:

Hele schone zeebaars
Citroen
Ui
Eidooier
Lamsoren
Verse aardappelpuree

Rozemarijn
Knoflook
Mosterd
Witte wijn
Boter

Bereidingswijze:

1. Bereid de aardappelpuree.
2. Zorg dat de Bastard een temperatuur heeft van 180-200 graden.
3. De schone zeebaars even nakijken.
4. Knoflook, citroen en rozemarijn in passende maat snijden.
5. Doe aan de binnenkant van de vis wat zout en peper.
6. Leg daar ook de rozemarijn, knoflook en citroen.
7. Olie op de buitenkant van de vis wrijven
en vis dan in de Bastard. (15 min)
8. Snipper een uitje en fruit deze aan.
9. Afblussen met witte wijn en laten inkoken.
10. Afkoelen en dan pas dooier erin.
11. Als de vis bijna klaar is, al kloppend de dooier laten stollen.
12. Dan klontje boter en de mosterd erbij.
13. Saus niet meer te warm maken.
14. Lamsoren in aparte pan bakken in een beetje olie.
15. Alleen peper erbij.
16. Aardappelpuree met lamsoren en de saus op bord.
17. Vis uit de Bastard & alles serveren.