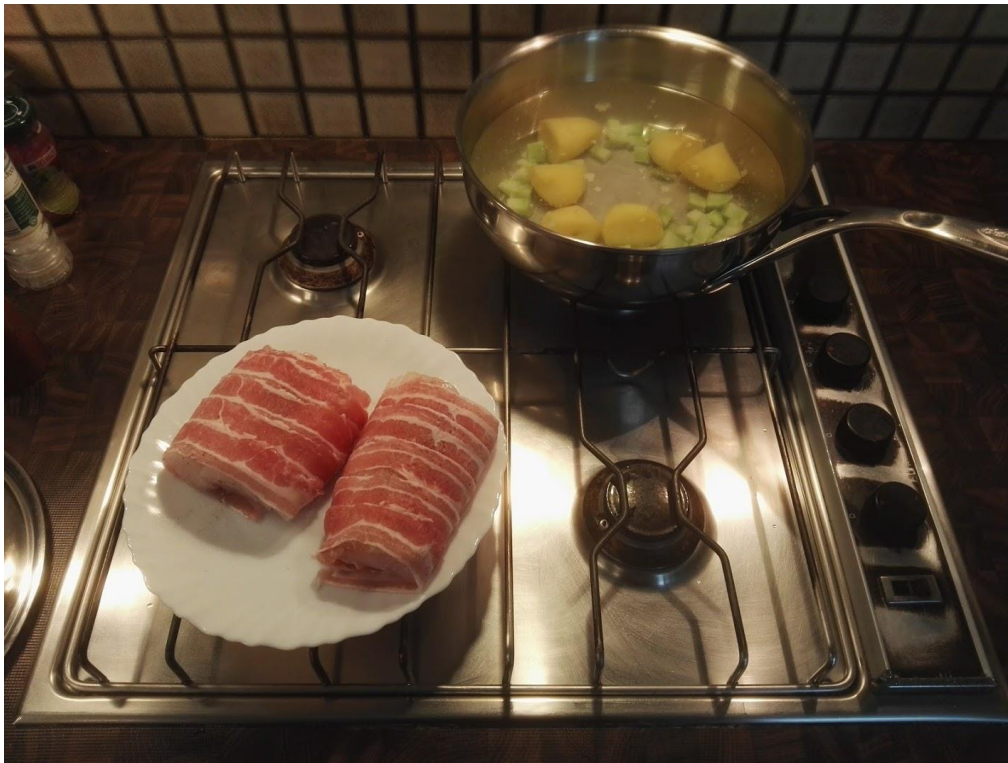


Beste kookvrienden,

Maart is de lentemaand maar eveneens de buienmaand bij uitsteekt.

Een lekker stukje vis omringd met ontbijtspek en een hartverwarmende puree erbij zal ons hart verwarmen.

Blinde vinken van kabeljauw en broccolistoemp



Ingrediënten 4 personen

- 2.5 cl verse room
- 1 knoflookteentjes
- 1 snuifje geraspte nootmuskaat
- 2 eetlepels olijfolie
- 75 g fijne sneetjes ontbijtspek
- de broccoliroosjes van een broccolistengel
- 300 g bloemige aardappelen
- 300 g kabeljauwhaasje
- gedroogde tijm
- zout
- peper

Bereiding

1. Doe de in grote blokjes gesneden aardappelen in een kookpot met licht gezouten kokend water. Zet het deksel op de pot en reken 10 min. kooktijd vanaf het kookpunt. Voeg de broccoliroosjes toe en laat nog 10 min. koken.
2. Giet de groenten af.
3. Giet wat van de olie in de kookpot, fruit er de geperste knoflookteentje 2 min. in op een heel zacht vuur, voeg de groenten toe, de nootmuskaat en de room. Prak alles met de pureestamper. Breng op smaak met peper en zout.
4. Gedurende het koken van de groenten: verdeel de kabeljauwhaasje in 2 porties en wikkel elk stuk in 4 a 6 sneetjes spek. Doe een beetje olie in een grote braadpan en leg er de stukjes vis in. Bak ze in ongeveer 8 min. bruin op een vrij hoog vuur, draai ze halverwege de baktijd om. Bestrooi met tijm en kruid met peper.
5. Serveer met de warme stoemp.

Een heerlijke maaltijd voor een koude lentedag.

Laat het jullie smaken

Thierry

