

Kabeljauw met mosterdkorstje

Pag. 3 van 4.

Ingrediënten(12 personen):

6 geroosterde boterhammen zonder korst
3 el grove mosterd
12 el gemengde groene kruiden zoals peterselie, bieslook, kervel, basilicum
450 gr boter op kamertemperatuur
12 verse kabeljauwfilet in gelijke stukken
zout
peper (vers gemalen)
3 el. olie



Garnituur:

1500 gr. kleine nieuwe aardappelen
3 tl. geraspte schil van citroen
3 el. Citroensap

Groene asperges



Bereidingswijze:

- 1) Vermaal de geroosterde boterhammen in een keukenmachine met de mosterd, kruiden en 150 gr boter tot een fijn mengsel. Vocht toevoegen als het te droog is
- 2) Verwarm de oven op 180 graden
- 3) Bestrooi de visfilet rondom met zout en peper en leg ze in een, met olie ingevette, ovenschaal. Bedek ze met het kruidenmengsel. Bak de kabeljauw in de oven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin.
- 4) Was de aardappelen goed en kook ze in ruim kokend water met wat zout in ca. 20 minuten gaar.
- 5) Vermeng de rest van de boter met een citroenrasp en -sap en voeg wat zout en peper toe.
- 6) Schep de boter door de aardappelen.
- 7) Was en schil de asperges.
- 8) Maak de borden op en serveer.

