



Tomatensalade met garnalen en gelakte griet

Ingrediënten voor 12 personen

- 12 mooie tomaten
- 300 ml kreeftenfond
- 3 tl maïzena
- 500 gr gekookte Hollandse garnalen
- 3 bos waterkers
- 600 gr griet, zonder vel en graten, verdeeld in gelijke stukken
- Olijfolie, extra vergine
- Klontjes roomboter
- Groene kruidendressing (zelf maken)
- Tomatendressing (zelf maken)

Benodigd

- Steekvorm 8 – 10 cm

Bereiding:

- Ontvel de tomaten, snij ze doormidden en haal de zaadjes en de sap er boven een pannetje uit
- Meng de maïzena met 2 el van het kreeftenfond
- Doe de rest van het kreeftenfond bij het tomatensap en breng aan de kook
- Bind met de maïzena en breng op smaak (peper en zout)
- Zeef en laat afkoelen
- Snijd het vrucht vlees van de tomaten in blokjes en pluk de blaadjes van de waterkers
- Doe de garnalen, tomaat, waterkers en de saus in een schaal en schep luchtig om, maak op smaak
- Leg de salade in de ring op de borden
- Doe wat olie in een antiaanbakpan
- Bak de stukjes griet aan beide kanten snel aan op hoog vuur, daarna vuur uit
- Blus af met 2 lepels kreeftenfond en wat klontjes boter
- Leg een deksel op de pan tot de boter is gesmolten
- Schep de jus over de vis
- Neem de ring weg, leg de vis op de salade en schenk er met een lepel wat van beide soorten dressing omheen