



Zeebaars in zoutkorst met worteltjes en peultjes en pastinaakpuree

12 personen

*Zeebaars in zoutkorst.*

6 zeebaarzen van ongeveer 750 gram per stuk, schoongemaakt ( buik), maar NIET geschubd.

Ongeveer 5 kilo zeezout

6 eiwitten

6 flinke takjes rozemarijn

Bakpapier

Verwarm de oven 200 graden, neem een braadslee of ovenschaal waarde vissen inpassen en bekleed die met bakpapier. Vermeng het zout met de eiwitten; het moet aanvoelen als nat zand. Bedel de bodem van de braadslee of ovenschaal met zout, leg de vissen erop , doe een takje rozemarijn in hun buikholte en bedek ze van boven ook met zout. De staarten mogen best uitsteken, de neuzen ook, maar verder niets.

Zet de vissen 20 minuten in de oven. Breek de zoutkorst aan tafel open, door hem met de achterkant van een mes stuk te slaan. Leg het zout opzij en schep de visfilets voorzichtig van de graat op de borden.

*Garnituur*

2 bossen bospeen

2 schaaltes peulen

Serveren met beetgare worteltjes en peulen:( bospeen), die met een dunschiller is geschild. Kooktijd 4-5 minuten. Direct serveren

De peulen van haren ontdoen, in kokend water doen en in twee minuten laten garen, direct serveren, anders worden ze te gaar.