

Ingrediënten voor 8 personen

250 gr kabeljauw 150 gr rode paprika 100 gr mango 1 theelepel (fijngesneden) basilicum 8 zakjes gelatine poeder 2 dl witte wijn andijvie of sla 250 gr tomaten 2 eetlepels vinaigre basilicum citroensap 1 dl olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kabeljauw timbaaltjes

Smakelijk en goed ogend voorgerechtje in witte wijngelei.

Hulpmiddelen

Staafmixer

Vorbereiding

Snijdt de vis, de paprika en de mango in kleine blokjes. Pureer de tomaten Snij de basilicum fijn. Snij de andijvie of sla in dunne reepjes (en julienne)

Bereidingswijze

Stoom de ingredienten in 10 min. gaar. Laat uitlekken en verdeel ze in timbaaltjes. Maak een witte wijngelei: 8 zakjes gelatine poeder en 2 dl witte wijn. Vul hiermee de timbaaltjes af. Opstijven in de koelkast. De SAUS: meng de tomatenpuree met de vinaigre, basilicum, een scheutje citroensap en de olijfolie. Goed mengen. Leg op elk bord een bedje van de andijvie of de sla. Leg hierop een timbaaltje. Giet de saus rond het bedje.

Serveertips

Hierbij past een strakke witte wijn (bv Menetou Salon)zelf gedronken (kerst 1997) met 1997 culemborg - chenin blanc - Paarl.