

Ingrediënten voor 4 personen

3 pastinaken 1 eetlepel witte  
wijnazijn zout 1 dl olijfolie 1  
teentje knoflook 20 g paneermeel  
50 g platte peterselie 100 g boter  
(voor het bakken) 100 g boter  
(voor het fruiten) 30 cl melk 5 cl  
citroensap 10 cl hazelnootolie 2  
grote aardappelen 40 g gepelde  
hazelnootjes 200 g shiitakes 600  
g koningskabeljauw filets

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Kabeljauw met pastinaak, shiitake en hazelnootolie

Lekker en mooi gepresenteerd

### Bereidingswijze

-Kook de geschilde en in stukjes gesneden pastinaken in kokend water of stoom ze. Laat uitlekken en meng met de melk, het citroensap en het zout. -Doe de peterselie, de hazelnoten, het paneermeel, de olijfolie en de look in het bakje van de snijmachine. Blijf snijden tot je een pesto krijgt en kruid naar smaak. -Fruit boter, voeg er citroensap en de hazelnootolie aan toe. Kruid af naar smaak. -Maak aardappelbolletjes met een aardappellepeltje en bak ze goudbruin in boter op een zacht vuurtje. Werk af met zout. -Bak de shiitake in boter en giet er azijn over. Kruid af. -Zout de kabeljauw, laat hem 10 min rusten en spoel hem af met koud water. Bak hem vervolgens in een pan met boter op een zacht vuurtje. -Snij de kabeljauw in stukjes, verdeel die over de borden en voeg de pastinaakpuree, de pesto, de shiitake en de aardappelen toe. Giet er een beetje hazelnootboter over en garneer eventueel met peterselie.

### Serveertips

Om te vermijden dat de kabeljauw te veel water afgeeft op het bord, strooi je er best zout over voor je hem klaarmaakt. Wacht 5 à 10 min (volgens zijn gewicht) en spoel dan af. Vervolgens kun je hem bakken.