

Ingrediënten voor 2 personen

4 wortelen 300 g bloemkool 10 g  
krulpeterselie ½ citroen 1 stick  
honing 2 witte visfilets  
(kabeljauw, ...) 1 el olijfolie extra  
vierge 2 el boter 1 tl mosterd  
peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Belgisch

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## VISFILET MET BLOEMKOOL-WORTELPUREE EN PETERSELIEDRESSING

Zin in een lekker verfijnd gerechtje dat toch licht is? We maken een verrassende bloemkool-wortelpuree waarbij je geen moment een patatje zal missen. Daarbij een gebakken visfilet en een frisse peterseliedressing. Laat het smaken!

### Bereidingswijze

-Schil de wortelen en snij ze in blokjes. -Snij de bloemkool in kleinere roosjes. -Breng een pot gezouten water aan de kook en voeg de wortelen en bloemkoolroosjes toe. Laat 15 minuten koken.  
peterseliedressing : - Hak de peterselie fijn. Pers de aangegeven hoeveelheid sap van de citroen. Doe de mosterd, honing, het citroensap en peper en zout in een kommetje. Meng goed en schenk er dan al roerend de extra vierge olijfolie bij. Roer er de peterselie door. Zet nog even opzij. -Smelt de helft van de boter in een antikleefpan. Dep de witte visfilets droog en kruid met peper en zout. Bak de witte visfilets in de boter, 2-3 minuten per kant. -Giet de wortel en bloemkool af, laat even uitlekken. Doe terug in de kookpot en stamp met een pureestamper. -Voeg de rest van de boter en peper en zout toe. Meng tot een mooie puree. Schep de puree op borden en leg er een witte visfilet bij. Besprenkel met de peterseliedressing en serveer.

