

# Kabeljauw met honingsalsa

## Ingrediënten:

### Saus:

140 gr sjalot  
2 st knoflookteentjes  
750 gr vleestomaat  
4 el zonnebloemolie  
1 tl gedroogde tijm  
2 el sojasaus  
4 el citroensap  
zout en peper  
honing

### Kabeljauw:

600 gr kabeljauwfilet

### Groenten:

250 gr peen  
300 gr knolselderij  
boter  
zonnebloemolie  
honing  
peper en zout

### Afwerking:

### Indekken:

Presentatie:  
dille

## Bereidingswijze:

### Saus:

Snipper de sjalotjes en knoflook.  
Plisseer de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.  
Fruit de sjalotjes glazig en laat de knoflook en tijm even meebakken.  
Voeg de tomaat toe en laat met de deksel op de pan even stoven. Voeg sojasaus en citroensap toe. Breng op smaak met peper, zout en honing. Laat kort inkoken.  
Bewaar afgedekt op de werkbank.

### Kabeljauw:

Snijd de kabeljauwfilet in 10 porties. Leg kabeljauwfilets in ingevette ovenschaal.

### Groenten:

Schil de peen en snijd ze in de lengte door. Blancheer de peen en koel terug in ijswater.  
Schil de knolselderij en snijd m.b.v. de snijmachine in plakken van  $\pm 0,5$  cm (stand 25). Snijd met een mes de plakken in frietjes van  $\pm 0,5$  cm.

### Afwerking:

- Warm de saus op.
- Verdeel de warme saus over de kabeljauw en zet de schaal ca. 8-10 minuten in oven van 100°C. Zet, indien nodig, de ovenschaal onder de salamander om de honingkorst te kleuren.
- Bak de frietjes goed aan in een combinatie van boter en zonnebloemolie. Voeg honing toe en laat de frietjes karamelliseren.
- Warm de bospeentjes op in wat boter.

Donkergrijs bord met klein visbestek.

### Presentatie:

Leg een kabeljauwfilet in het midden van het bord. Nappeer met wat saus en leg er wat frietjes en een halve bospeen tegenaan. Garneer af met een takje dille

