

## Gefrituurde Roodbaars met asperges

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Roodbaars:</b> 800 gr Roodbaars filets	<b>Roodbaars:</b> Controleer de roodbaars op aanwezigheid van graten. Snijd de roodbaars in de lengte in repen van 0.5 cm.
<b>Asperges:</b> 20 st asperges AA 65 gr boter	<b>Asperges:</b> Schil de asperges. Kook ze in water met zout en boter net gaar. Snijd elke asperges in 5 stukken zodat ze recht op kunnen staan.
<b>Puree:</b> 500 gr aardappel (kruimig) zout 250 gr room 200 gr boter	<b>Puree:</b> Schil de aardappel en snijd in stukken. Kook ze gaar met wat zout. Druk/wrijf de aardappelen door een zeef. Voeg de room toe en wrijf tot een gladde massa. Zet de boter op laag vuur en laat zachtjes bruin worden. Voeg de boter toe aan de puree en spatel deze door de puree. Bewaar in de warmhoudkast.
<b>Tuille:</b> 20 gr bloem 20 gr poedersuiker 20 gr eiwit 20 gr gesmolten boter ½ tl groene kleurstof snuffje zout siliconen mal pan-coating	<b>Tuille:</b> Meng de bloem en de poedersuiker en daarna het eiwit in een kom. Voeg al roerend de gesmolten boter toe en meng goed. Spray de siliconenmal in met pan-coating. Vul de siliconenmal met het deeg en strijk af. Bak de tuille in de oven van 180°C goudbruin (± 8 min). Laat de tuille iets afkoelen en haal ze uit de mal. Bewaar op keukenpapier.
<b>Afwerking:</b> 5 st eieren peper en zout 50 gr eiwit bloem panko arachideolie 20 gr bieslook	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de eieren 6 min in kokend water en laat schrikken in ijswater. Pel de eieren en snijd elk ei in 4 parten.</li> <li>• Breng de repen roodbaars op smaak met peper en zout. Haal de repen door de bloem, dan door het eiwit en vervolgens door de panko. Verwarm vlak voor het uitserveren de arachideolie tot 160°C graden en bak de roodbaars ± 3 min tot ze mooi goudbruin zijn.</li> <li>• Snijd de bieslook fijn en bewaar 2 lange sprietten per persoon.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Warm groot bord met visbestek
<b>Presentatie:</b>	<b>Presentatie:</b> Zie foto: Leg een lepel puree op het bord en smeer wat uit. Plaats daarin de asperge stukken en garneer af met de bieslookringen. Drapeer de vis over de asperges en puree. Leg 2 stukken ei naast de puree. Steek 2 sprietten in de puree en garneer af met de tuille.

