



Ingrediënten

Recept voor 4 personen

- 2 knorhaantjes in filet
- 400 gr aardappelpuree
- 4 eetlepels Ucook Barbecue
- 2 paksoi
- 2 dl kalfsfond
- 200 gr gerookt spek

Rode poon met kruidige puree

Bereiding

Snij de paksoi in grove stukken

Zet de kalfsfond op met wat sjalot en de gerookt spek, laat inkoken tot de gewenste dikte

Zet de aardappelpuree op en voeg er de Ucook Barbecue aan toe, roer goed om

Wok de paksoi en kruid deze af

Zeef de saus en monteer met een klontje boter of voeg er wat room aan toe

Bak de visfilets kort op een hevig vuur, laat eventueel verder garen in de oven

Dresseer eerst de puree, dan de groentjes, de saus en als laatste leg je de mooi gebakken vis er bovenop.

-

Tip:

Probeer ook zeker eens Ucook Look & fijne kruiden of Nordic in uw aardappelpuree, combineer deze eerder met een lekker stukje vlees.