

RECEPT VAN DE MAAND

OKTOBER

KABELJAUW, VENKEL, APPEL, KERRIE

WIJN: PHILIBERT DU CHARME
CHARDONNAY



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

600 g kabeljauwfilet
2 venkelknollen
1 rode ui
2 Granny Smith-appels
1 tl kerrie
1 scheutje gembersiroop
Olijfolie
Peper en zout

BEREIDING

Snijd de kabeljauw in plakken, zo'n 2 per persoon. Bestrooi de stukjes met peper en zout. Snijd de venkel ragfijn, evenals de ui. Snijd de appel in blokjes van 2 cm. Blancheer de venkel kort in kokend zout water. Giet af. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de rode ui aan. Voeg de kerrie toe en bak even aan. Doe vervolgens de venkel erbij en bak weer kort aan. Voeg een scheutje gembersiroop toe en breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur uit en roer dan voorzichtig de appel erdoor. Zet even weg. Bak de kabeljauw kort in hete olie; niet te lang, anders wordt het droog. Schep wat venkel en appel op een bord en leg de kabeljauw erop.

Heerlijk met rijst of gebakken aardappelen.

Serveer samen met een gekoeld glas Phillibert Du Charme Chardonnay.

Eet smakelijk!

Ab Tamis, chef-kok van de Wijnproevers.

