



# Crèmeux van doperwten met tartaar van rode poon en radijs

## Ingrediënten (4 personen)

### Vistartaar

150 g rodepoonfilet  
peper en zout  
olijfolie  
citroensap  
1/2 sjalot, gesnipperd  
1 el bieslook, fijngesneden

### Crèmeux

150 g melk  
150 g room  
150 g gevogelteaillon  
1/2 sjalot  
1 teentje look  
1 stengel citroengras  
2 blaadjes laurier  
tijn  
2 blaadjes gelatine  
350 g doperwten

### Afwerking

radijsjes  
wittewijnazijn  
verse tuinkruiden



## Bereiding

### Tartaar

Verwijder het vel van de rode poon, snij de vis gelijkmatig in brunoise. Breng op smaak met peper, zout, olijfolie, citroensap, sjalot en bieslook.

### Crèmeux

Laat de melk, room en bouillon trekken met de sjalot, look, citroengras, lauries en tijm. Week de gelatine in koud water. Zeef het vocht en los er de gelatine in op. Kook de doperwten gaar en laat ze onmiddellijk schrikken in ijswater, giet af. Cutter de erwten met de roombouillon en passeer door een fijne zeef, kruid en verdeel over schaaltes. Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

### Presentatie

Maak enkele radijsjes schoon, snij ze in partjes, marineer ze enkele minuten in de wittewijnazijn. Maak met behulp van 2 lepers een quenelle van de vistartaar, schik de radijsjes eromheen, garneer met verse tuinkruiden. Serveer met de crèmeux.