



Op de graat gebakken hondshaai met kruidencoulis en zurkelstampers

Ingrediënten (voor 4 personen)

Kruidencoulis

160 g kervel
2 norivellen (algen)
500 g spinazie
150 g postelein
5 ml olijfolie
peper en zout

Zurkelstampers

500 g aardappelen
50 ml karnemelk
peper en zout
1 sjalot
1 el zure room
10 g boter
150 g zuring

Hondshaai

600 g hondshaai
5 ml ketjap manis



Bereiding

Kruidencoulis

Dompel de spinazie, postelein, kervel en norivellen onder in kokend water en laat schrikken in ijswater. Mix alles in een blender met een scheut olijfolie, peper en zout (voeg eventueel een scheutje water toe).

Zurkelstampers

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Voeg de karnemelk toe en leng aan met water tot de aardappelblokjes onder staan. Kook de aardappelen gaar en droog ze op het vuur. Snijd de sjalot in en voeg toe aan de aardappelen, samen met de boter en zure room. Pureer de aardappelen breng op smaak met peper en zout. Snijd de zuring in en voeg toe.

Hondshaai

Snijd de hondshaai in mooie stukken en bak op de graat in olie of boter tot ze mooi gekleurd zijn. Laat ze daarna ongeveer 5 minuten verder garen in een voorverwarmde oven van 190°C. Verwarm de ketjap manis op een laag vuur. Let op dat de saus niet aanbrandt. Bestrijk nu de hondshaai met de opgewarmde ketjap manis.

Afwerking

Schep een lepeltje puree op het bord en dresseer er de hondshaai naast. Werk af met wat kruidencoulis. Doe de overige zurkelstampers in een kommetje en lepel ook hier wat kruidencoulis bij. Werk tot slot af met wat verse kruiden.