



# Zeebarbeel met preistoemp en pepersaus

## Ingrediënten (4 personen)

### Zeebarbeel

4 filets van zeebarbeel (+/- 80g elk)

### Preistoemp

300g aardappelen  
100g melk  
50g goede boter  
50g prei, fijngesneden  
verse nootmuskaat  
zout

### Preistaafjes

1 preistengel  
40g kippenbouillon  
10g goede boter  
peper en zout

### Gemarineerde prei

60g preiringen, fijngesneden  
5g witte wijnazijn  
5g kristalsuiker

### Pepersaus

60g kippenbouillon  
50g goede boter  
10g groene peperbolletjes  
sap van 1 citroen  
1kl mosterd  
peper en zout

### Afwerking

4 lente-uitjes  
eetbare bloemetjes



## Bereiding

### Zeebarbeel

Bak de vis zeer kort op de velkant in een beetje olijfolie, kruid met zeezout

### Preistoemp



Kook de aardappelen met zout, pureer, meng er de fijngesneden prei, melk, boter, zout en nootmuskaat door.

#### **Preistaafjes**

Versnij de prei in 8 gelijke stukken en stoof beetgaar (ca. 2 minuten) in de kippenbouillon met boter, kruid met peper en zout.

#### **Gemarineerde prei**

Marineer de fijngesneden prei in de witte wijnazijn met kristalsuiker.

#### **Pepersaus**

Gebruik de kippenbouillon waarin de preistaafjes zijn gestoofd en voeg de overige kippenbouillon toe. Laat inkoken met groenepeperbolletjes, werk af met boter, mosterd en citroensap, peper en zout. Schuim op met de staafmixer.

#### **Afwerking**

Frituur de lente-uitjes op 160°C, bestrooi met zout.

#### **Presentatie**

Dresseer het bord zoals op de foto.