



Gebakken skrei met bearnaise en preipuree



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Puree:

1 kilogram aardappelen (bloemig)
boter
2 deciliter melk
4 stengels wit van prei (in ringen gesneden)
peper en zout
nootmuskaat

Skrei:

2 eetlepels bloem
4 skreifilets
boter
nootmuskaat

Bearnaisesaus:

2 eiderdooiers
2 eetlepels dragonazijn
100 gram boter (gesmolten)
2 eetlepels kervel (fijngesneden)
2 eetlepels dragon (fijngesneden)
2 eetlepels peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. Maak de puree: schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water.



- 2.** Giet de aardappelen af en voeg de melk en een klontje boter toe. Pureer met de pureestamper.
- 3.** Stoof intussen de preiringen aan in een beetje boter, totdat ze zacht zijn. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Roer de prei door de puree. Hou de puree warm.
- 4.** Bak nu de vis. Schep de bloem in een bord en breng op smaak met peper en zout. Wentel de vis door de bloem. Smelt een klont boter in een pan met antiaanbaklaag en bak hierin de vis voorzichtig gaar. Hou warm.
- 5.** Maak de bearnaise: neem een koud steelpannetje met afgeronde bodem. Schep hierin de twee eierdooiers. Voeg de dragonazijn toe en klop tot een homogene massa. Zet op een héél laag vuurtje en blijf voortdurend kloppen. Zodra je voelt dat het mengsel begint te stollen en de textuur van mayonaise krijgt, haal je het pannetje meteen van het vuur. Giet er in een klein straaltje de warme, gesmolten boter bij. Blijf intussen kloppen. Werk af met peper, zout, kervel, dragon en peterselie.