

Recept van [Restaurant Blumé](#)

Kabeljauw ‘ravigotte’ zeeslaa, augurk, gezouten yoghurt

(voor 2 personen)



Ingrediënten:

- Kabeljauw [*Poseidon*]
- Yoghurt
- Dille [*Groenteboer*]
- Peterselie [*Groenteboer*]
- Gezouten citroen
- Zee sla [*Groenteboer*]
- Augurk
- Karnemelk
- Sushi azijn
- Olie
- Tempura

- Citroenen [Groenteboer]
- Zout
- Spinazie [Groenteboer]
- Radijs [Groenteboer]
- Spa Rood

Bereidingswijze:

- Maak de kabeljauw schoon, leg op een bak plaatje met boter en zout en dek af met folie. Stoom 6 minuten of op 100 graden, brand de kabeljauw af en breng op smaak met citroenrasp en zout.
- Maak een tempura beslag, meng tempura meel met spa rood en zorg ervoor dat de zeesla er licht om heen blijft zitten. Frituur op 180 graden tot goudbruin. Zout eventueel na.
- Voor de yoghurt dressing. pak 150 milliliter yoghurt en meng met 50 milliliter karnemelk. Breng op smaak met zout en citroen rasp. Voor de dille ollie pak 100 zonnebloem olie en draai door met 60 gram dille en 20 gram spinazie. Draai dit door voor 15 minuten en zeef. Meng het samen met yoghurt dressing tot een schiftende substantie.
- Voor de hangop, laat een half pak yoghurt uitlekken en of knijp door een doek. Breng op smaak met zout en citroenrasp.
- Voor de peterselie emulsie, draai 60 gram peterselie door met 20 gram spinazie. Draai dit door voor 15 minuten. Doe 20 gram sushi azijn, 40 gram yoghurt, 40 gram eiwit in een mengkom en voeg de peterselie olie druppelsgewijs toe, breng op smaak met zout. Herhaal voor de dille emulsie precies dezelfde stappen alleen vervang de peterselie voor dille.
- Voor de gezouten citroenen willen we alleen het buitenste deel, snij ragfijn. Hetzelfde geldt voor de augurken. De kappertjes van te voren wassen en drogen, daarna frituren op 160 graden krokant. De overige peterselie en dille gebruik ik als garnering samen met de radijzen.