

## Kabeljauw met preistoemp

Recept van Guy van Cauteren – 't Laurierblaadje

### Nodig

*kabeljauwfilet (of haasje)*

*peterselie*

*chapelure*

*ZEER GOEDE boter*

*aardappelen*

*prei*

*sjalot*

*wit bier (Hoegaarden, Brugse Witte,...)*

### Bereiding

Kook de aardappelen in de pel.

Snij de prei grof en gaar in wat boter + water.

Voeg wat muskaatnoot toe (maar geen peper!).

Mix de chapelure + de peterselie.

Leg de kabeljauw in een beboterde braadslee en bestrijk met een beetje mosterd.

Bestrooi met de peterselie en leg er wat boter op.

Bak in de oven (170 graden – 12 tot 15 minuten)

### ***Voor de saus:***

Snipper een sjalot en stoof zachtjes in boter (NIET bruinen).

Voeg wit bier toe en laat wat inkoken.

Voeg hierna nog enkele klonten boter toe (150 gram).

Schep de aardappelen uit de pel en meng met de prei tot een stoemp.

Geen boter of melk toevoegen, enkel een deel van het sap van de prei!