Kabeljauw met beurre blanc, boontjes en kervelpuree

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

800 gram aardappelen (bloemig)
200 gram prinsessenboontjes
4 kabeljauwfilets
1 kopje bloem
1 klontje bakboter
1 sjalot (gesnipperd)
150 ml droge witte wijn
2 eetlepels room
200 gram ongezouten boter (koud, in blokjes)
1 biocitroen
1 eetlepel kappertjes
120 ml melk
60 gram gezouten boter
1 handvol kervel
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de aardappelen. Kook ze gaar in ruim gezouten water. Blancheer de boontjes gedurende een zestal minuten in gezouten water. Giet ze vervolgens af en spoel onder koud water.**

2. **Dep de kabeljauwfilets goed droog en kruid met peper en zout. Wentel ze door de bloem. Smelt een klontje boter in een braadpan en bak de kabeljauwfilets goudbruin en gaar.**

3. **Breng in een sauspannetje de gesnipperde sjalot met de wijn aan de kook. Laat de wijn tot 50 ml inkoken. Giet door een zeef en doe het vocht samen met de room terug in de pan. Breng zachtjes aan de kook. Klop er de boter met een garde in porties door. Klop tot een romige saus. Rasp er de schil van de citroen bij en breng de saus op smaak met 2 eetlepels citroensap, de kappertjes, peper en zout.**

4. **Giet de aardappelen af en laat kort drogen op een hoog vuur. Voeg de melk en de boter toe. Hak de kervel grof en spatel onder de puree. Breng op smaak met peper en zout.**

5. **Schep de puree op de borden en leg er een kabeljauwfilet bij.**
Giet er de saus overheen en serveer meteen.