



Raapjespuree met Alaska pollack haasje



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (geschild en in stukken gesneden)
2 bosjes rapen (geschild en in stukken gesneden)
540 gram alaska pollack haasje (Fisker Daily)
500 ml melk
1 eetlepel olijfolie
1 klontje boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen en de helft van de raapjes gaar in de helft water en de helft melk. Giet af en houd het kookvocht bij.
- 2.** Maak een puree van de aardappelen en de raapjes. Voeg een beetje van het kookvocht toe. Kruid met peper en zout.
- 3.** Verhit de boter in een pan en bak hierin de resterende stukjes raap goudbruin.
- 4.** Smeer de stukjes vis in met olijfolie. Kruid met peper en zout. Schik ze in een ovenschaal.
- 5.** Bak gedurende 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Schik de puree op een bord. Leg hierop een stukje vis. Werk af met de gebakken raap.
- 7.** Serveer onmiddellijk.