

Kabeljauw met Saffraantomaten en Limoenschuim



Neem voor het limoen-knoflookschuim 200 ml melk en verwarm deze, samen met een geplet teentje knoflook en de gerapte schil van 1 limoen. Gebruik voor de saffraantomaten 4 tomaten en dompel ze kort in kokend water. Laat ze vervolgens schrikken in koud water en verwijder de schil en de pitten. Snijd de tomaten in partjes en bak ze met wat saffraan kort in olijfolie. Maak op smaak met zout. Neem zo'n 600 g kabeljauw met vel en verdeel deze in 4 stukken. Bestrooi de huidzijde met wat bloem en bestrooi de vis met zout en peper. Bak de kabeljauw op de huidzijde, samen met wat takjes tijm, op matig vuur in wat olijfolie bruin en gaar. Keer de vis op het einde even om. Serveer de partjes tomaten met daarop de vis. Schuim de melk op met een staafmixer en gebruik alleen het bovenste schuim om het gerecht af te maken.

Passende wijn bij dit gerecht: Lirac Blanc Domaine Lafond Roc-Epine, Wijnkoperij Henri Bloem.