

Puree van Kollumer Pronkbeanen met makreel en venkel

U hebt nodig:

200 gr makreelfilet met huid
250 gr gedroogde Kollumer Pronkbeanen
150 gr Wâldgieltsjes
1 stengel bleekselderij
1 gehakte ui
1 teen knoflook
1 kleine venkelknol
3 ansjovis filets
olie
azijn
peper en zout

Bereiding:

Week de bonen een nacht in koud water. Spoel ze af en kook ze gaar.
Kook in een andere pan de aardappel, selderij, ui en knoflook gaar. Pureer de uitgelekte gare bonen samen met de groenten in de keukenmachine of door een groentezeef. Draai niet te lang anders wordt de massa taai. Verdun de puree eventueel met iets groentebouillon.
Kook ook de venkelknol gaar en pureer hem met de ansjovis, wat olijfolie, azijn en peper en zout.
Bak de makreelfilet in een nagenoeg droge koekenpan heel kort om en om. Schep een beetje bonenpuree op elk bord, leg de vis erop en druppel de saus op en rondom de vis.

Bronnen:

Wijnhandel, Kookstudio en Proeflokaal Vinoteca Il Casale

Nieuwlandsweg 9
9256 XB Ryptsjerk
Telefoon: 0511 - 43 22 43
E-mail: info@ilcasalen.nl
Website: www.ilcasale.nl

Stichting It Griene Nêst

Bosweg 1a,
9262 SX Sumar
Telefoon: 0511 - 54 40 79 (Wies Kooistra)
E-mail: info@grienenest.nl
Website: www.grienenest.nl