

Recept van Kris Wijnen, restaurant Dégustation

Brandade van kabeljauw, bloemkool, gestoofde bladspinazie, gebakken hoeve-eitje, truffel en 'dijonaise'

Voor 4 personen

1/2 bloemkool
5 stuks polderaardappel
400 g kabeljauwfilet
Olijfolie
Zeezout
Peper
4 hoeve-eitjes
Geklaarde boter
Mosterd
Witte wijnazijn
3 eidooiers
500 g jonge spinazie
Boter
1 stuk zomertruffel

Zet de bloemkoolroosjes op in gezouten water samen met de polderaardappel. Voeg na 2/3 van de gaartijd de in stukken gesneden kabeljauw toe. Als ook de als alles gaar is , alles afgieten en pletten met een vork (grof) brandade afkruiden met peper, zout en flink wat olijfolie alles mooi in serveerring plaatsen bladspinazie aanstoven in boter en kruiden met zeezout spinazie boven op de brandade doen.

3 eieren opkloppen tot mousseline samen met scheut witte wijn azijn en water opwerken met de geklaarde boter afwerken met mosterd en op smaak brengen hoeve eitje bakken (spiegelei) en uitsteken met de serveerring eitje boven op de spinazie plaatsen en schijfjes truffel (herfst, bianchetti of zomer) boven op het ei mosterd saus apart langs brandade serveren