



Punt paprika, broccolini en pladijs

 Hoofdgerecht  45 min.  4

INGREDIENTEN:

- 4 grote pladijsfilets van telkens 160 gr, ontgraat
- 100 gr boter
- 400 gr broccolini (Bimi)
- 1 dl groentebouillon
- 5 cl Gastrique BELBERRY

Voor de tapenade:

- 400 gr opgelegde gegrilde paprika in olijfolie (Piquillo)
- 40 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 1 teentje look geplet
- 1 kleine rode ajuin versnipperd
- 1 dl azijn van rode paprika BELBERRY

BEREIDING:

- Warm de pan heet met de boter. Bak er de pladijsfilets in aan. Haal uit en houd warm. Gebruik dezelfde pan voor de broccolini. Doe ze bij de bakboter en bak even op. Doe er de bouillon en Gastrique bij en zet onder deksel. Bak ze gaar op laag vuur.
- Maak de tapenade: Warm de piquillo-paprika met look, kaas en sjalot. Breng in de blender met de rode paprika azijn en mix fijn.

PRESENTATIE:

- Lepel wat tapenade op het bord en schik daarop de broccolini met de pladijsfilets.
- Werk af met wat piquilloringen en Parmezaanse kaasschilfers.

