Hoofdgerechten / Ierland

kabeljauwfilet met rode biet en aardappelen · Ierland

Zacht gegaarde vis, aardappelen en voorgekookte rode biet vormen een Ierland-geïnspireerde maaltijd voor een gewone doordeweekse dag.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g kabeljauwfilet zonder graten
- ☐ 700 g geschilde aardappelen
- ☐ 500 g voorgekookte rode biet
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ 10 ml appelazijn
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Snijd de aardappelen in gelijke stukken en kook ze ongeveer twintig minuten, tot ze helemaal zacht zijn.

02 Maak de voorgekookte rode biet schoon, snijd klein en kook of stoom 5 minuten, tot de groente gaar is.

03 Verwarm de olie in een koekenpan. Dep de vis droog en leg voorzichtig in de pan.

04 Gaar de kabeljauwfilet zonder graten in een aparte pan tot minimaal 63 °C in de kern; de vis moet makkelijk uiteenvallen.

05 Verdeel vis, aardappelen en groenten over de borden. Roer de smaakmakers met wat warm kookwater los en lepel erover.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-ie-05-11-73340c8