

Gerecht : Geroosterde
Scholfilets met groene asperge,
paksoy en gekonfijte roseval en
citroen/gember dressing met
gedroogde tomaat

Kok: Dennis Brouwer

Restaurant: De stadstuin



KLAAR AF
 **KOOK**
koken met de markt

Ingrediënten;

- 4 schol filets 400 gram
- 10 stuks sherry tomaat
- 8 groene asperges
- 2 stuks paksoy shanghai
- 1 roseval aardappel
- 1 citroen

Bereiding:

- 1) De sherry tomaat door snijden en drogen in de oven met olijf olie en citroen rasp
- 2) Aardappel in plakjes snijden en konfijte in olijf olie(laat de olie rond de 90 graden en niet koken)
- 3) Asperges blancheren en koud spoelen
- 4) Paksoy door snijden en roosteren in de pan met klontje boter
- 5) Schol filets schoonmaken door de midden graatjes te verwijderen
- 6) Schol filets bakken in olie met klontje boter afmaken.
- 7) 1 eetlepel suiker karameliseren met een beetje water en afblussen met gember siroop en afmaken met olijf olie