


Recept: Goujonettes met tartaarsaus, pastinaakpuree en witloofslaatje met appel en walnoot.


Dit heerlijke recept biedt een perfecte balans tussen de knapperige, goudbruine goujonettes en een romige, frisse tartaarsaus. De zachte, lichtzoete pastinaakpuree vormt een harmonieus geheel met het frisse en knapperige witloofslaatje, verrijkt met de zoetheid van appel en de bite van walnoten. Een complete en verrassende maaltijd die zowel elegant als troostrijk is.




Aantal personen:
4 personen



Tijd:
25 minuten



Moeilijkheidsgraad



| Ingrediënten | Hoeveelheid | Mise en Place | # personen omrekenen |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen. | | | |
| <u>Voor de goujonettes</u> | | | |
| <input type="checkbox"/> Witte visfilets (bijv. kabeljauw, schelvis) | 400-500 g | droogdeppen en in reepjes (goujonettes) snijden | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Bloem | voor het paneren | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Eieren | 2 stuks | losgeklopt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Paneermeel (liefst panko) | 150-200 g | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Frituurolie (zonnebloem of koolzaadolie) | voldoende om te frituren | | <input type="checkbox"/> |

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Mise en Place | # personen omrekenen |
|---|-------------|---------------------------------------|--------------------------|
| <u>Voor de tartaarsaus</u> | | | |
| <input type="checkbox"/> Mayonaise | 200 g | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Kappertjes | 1 el | fijnggehakt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Augurkjes | 2-3 stuks | fijnggehakt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Verse peterselie | 1 el | fijnggehakt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Verse bieslook | 1 el | fijnggehakt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Citroensap | 1 tl | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Zout en versgemalen zwarte peper | naar smaak | | <input type="checkbox"/> |
| <u>Voor de pastinaakpuree</u> | | | |
| <input type="checkbox"/> Pastinaken | 600 g | geschild en in stukken | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Aardappel | 600 g | geschild en in stukken | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Boter | 50 g | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Melk (of room) | 100-150 ml | warm | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Nootmuskaat | snufje | vers geraspt | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Zout en witte peper | naar smaak | | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> mosterd | 1 eetlepel | | <input type="checkbox"/> |
| <u>Voor het witloofslaaije</u> | | | |
| • Witloof | 3-4 kroppen | stronk verwijderd en in fijne reepjes | • |
| • Appel (bijv. Elstar, Jonagold) | 1 stuk | klokhuis verwijderd en in blokjes | • |
| • Walnoten | 50 g | grof gehakt | • |
| • Olijfolie extra vierge | 3 el | | • |
| • Appelsiderazijn | 1 el | | • |
| • Honing (of ahornsiroop) | 1 tl | | • |
| • Dijonmosterd | 1 tl | | • |

Bereidingswijze (stap voor stap)

1 Maak de tartaarsaus

- Meng in een kleine kom de mayonaise (zie recept voor mayonaise) met de fijngesneden kappertjes, augurkjes, verse peterselie en bieslook.
- Voeg het citroensap toe en roer goed door.
- Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- Dek af en zet in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

2 Bereid de pastinaakpuree

- Schil de pastinaken en aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
- Kook ze gaar in licht gezouten water (ongeveer 15-20 minuten).
- Giet af en stamp fijn met de boter, warme melk (of room) en een snufje versgeraspte nootmuskaat.
- Voeg de eetlepel mosterd toe en kruid met zout en witte peper naar smaak. Houd warm.

3 Maak het witloofslaatje

- Verwijder de harde stronk van het witloof en snijd de kroppen in fijne reepjes.
- Snijd de appel in kleine blokjes (houd de schil eraan voor extra textuur en voedingsstoffen).
- Hak de walnoten grof.
- Klop in een kleine kom de olijfolie, appelciderazijn, honing en Dijonmosterd tot een dressing.
- Meng witloof en appel en knijp er wat citroensap over. Hou de rest apart en zet alles koel weg.
- Meng het witloof, de appel en de walnoten met de dressing vlak voor het serveren.

4 Frituur de goujonettes

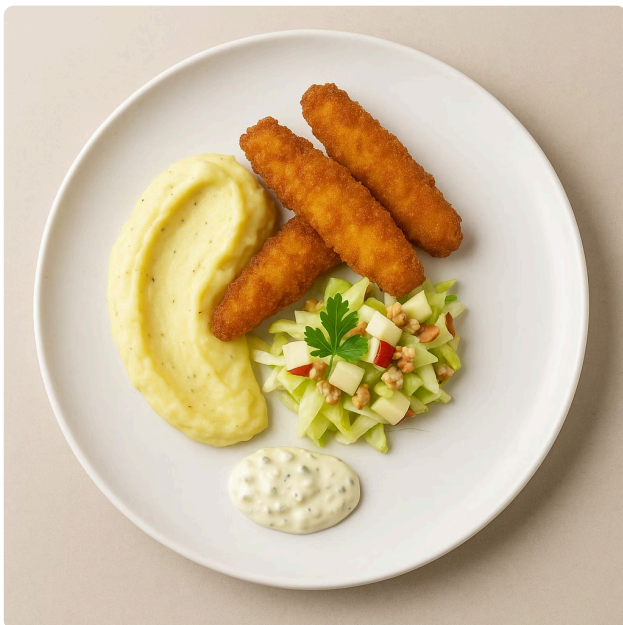
- Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met losgeklopt ei en één met paneermeel (liefst panko voor extra krokantheid).
- Haal de visreepjes eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel.
- Verhit de frituurolie in een diepe pan of friteuse tot 170°C.
- Frituur de goujonettes in porties goudbruin en gaar (ongeveer 3-4 minuten).
- Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met een snufje zout.

5 Serveren

Verdeel de pastinaakpuree over de borden. Leg de krokante goujonettes ernaast en schep een royale lepel tartaarsaus erbij. Serveer het frisse witloofslaatje met appel en walnoot erbij. Serveer direct.

Presentatie Suggesties

Een gerecht is pas compleet wanneer het er even smakelijk uitziet als het smaakt. Hier zijn suggesties om de Goujonettes met tartaarsaus, pastinaakpuree en witloofslaasje op een aantrekkelijke manier te dresseren, zodat uw gasten bij de eerste aanblik al genieten.



5 manieren om puree mooi te dresseren

1. Lepel een beetje op het bord en strijk het uit in 1 vloeiende beweging.

Belangrijk: voeg eventueel wat room toe om het smeuiger te maken. Mix goed, zodat het mooi homogeen en plat is. Zorg dat de borden warm zijn.

2. Lepel een beetje op het bord en strijk uit in een maanvorm.

Belangrijk: zorg ook hier dat de borden warm zijn.

3. Quenelles: vorm met twee lepels de puree tot een mooie quenelle. Lepel er zo een paar op het bord.

4. Gebruik een uitsteekring om mooie cirkels op een bord te plaatsen. Zo kun je eventueel een mooi torentje maken.

5. Doe alles in een spuitzak en spuit dotjes op het bord.

Belangrijk: knoop de spuitzak dicht en leg hem in warm water. Zorg dat je een hittebestendige/waterdichte spuitzak hebt.

Algemene tip: puree kan je op voorhand maken. Hou puree dan wel warm au bain-marie of warm in de microgolf.