

Ovenschotel van kabeljauw, bleke selderij, rode paprika & Arend tripel

Ingrediënten voor 4 personen:

600 gram kabeljauwfilet, of filet van een andere stevige vissoort
2 bleekselderij stengels
1 middelgrote ui
400 gram aardappelen
1 dl melk
1 halve rode paprika
2 eetlepels bloem
5 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
1,5 dl Arend Tripel, flesje van 33 cl
enkele klontjes roomboter
peper uit de molen en zout naar smaak



Bereidingswijze:

Draadjes van de bleekselderij stengels afsnijden en in blokjes of stukjes snijden. Ui schillen en in stukjes snijden. De zaadlijst uit de halve rode paprika verwijderen en in blokjes snijden. Aardappelen schillen, in blokjes snijden en gaar koken. Afgieten, melk erdoor roeren en fijn stampen of pureren. Kabeljauwfilet in gelijkmatige plakjes snijden en met bloem en zout bestrooien. Drie eetlepels olie in een wok of koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de plakjes kabeljauwfilet roerbakken. Als de plakjes lichtbruin kleuren het bier erdoor roeren en nog 3 minuten verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Uit de wok of koekenpan halen en warm houden. Twee eetlepels olie in een wok of koekenpan verwarmen en de bleekselderij, stukjes ui en rode paprika roerbakken. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De plakjes kabeljauwfilet en het stoofvocht samen met het mengsel van bleekselderij, ui en rode paprika over de bodem van een vuurvaste schaal verdelen en met aardappelpuree afdekken. Eventueel enkele kleine klontjes roomboter over de aardappelpuree verdelen. De ovenstand op 160 graden Celsius zetten en de schaal gedurende 20 minuten in het midden van de oven plaatsen tot de bovenkant gelijkmatig lichtbruin van kleur is geworden. Serveren met een salade van tomaat, komkommer, radijs en kropsla en een vinaigrette, vergezeld van een goed gekoeld glas Arend Tripel.

Han Hidalgo

www.biercuisine.nl en www.biercuisine.be