

Gebakken pladijs met citroenboter, gefrituurde peterselie en garnalenstoemp

Ingrediënten voor 4 personen

- grote geschilde aardappelen
- grote geschilde wortelen
- grote witte ui
- 1/4 savooikool
- 1/2 dl room
- eierdooier
- boter

Voor de groentenstoemp:

1. Snijd de aardappelen, de wortelen en de ui in grote stukken.
2. Snijd de savooikool iets fijner.
3. Zet dit alles onder water en breng aan de kook met een snuifje zout.

4. Giet de groenten af als ze gaar zijn.
5. Leg ze terug in de pan en laat er het laatste vocht even op een zacht vuurtje uitstomen.
6. Doe er de room en een kluitje boter bij.

7. Stamp alles fijn met een aardappelstamper.
8. Meng de eierdooier met een laatste restje room, roer die ook onder de stoemp en werk af met peper, zout en een beetje nootmuskaat.

Voor de vis:

1. Zet de oven op grillstand. Haal de pladijzen even door de tarwebloem.
2. Verhit boter in een grote vispan tot ze schuimt en leg er de pladijzen in.
3. Bak ze in **6** minuten krokant en gaar aan beide zijden.

4. Pel de citroenen tot op het vlees.
5. Snijd ze in schijfjes.
6. Schik ze op de gebakken vis en strooi er het paneermeel over.
7. Schuif de vispan nu even onder de warme grill tot het paneermeel kleurt.

Voor de gefrituurde peterselie:

1. Verwijder de steeltjes van de krulpeterselie.
2. Was hem even en droog hem in een handdoek.
3. Bak hem krokant in een hete frituur ($\pm 170^\circ$), strooi er een beetje zout over en schik hem bij de vis.

Werk af:

1. Hak de platte peterselie grof en meng hem, samen met de garnalen, door de aardappelstoemp.
2. Serveer de vis met de pan op tafel, de stoemp apart in een kommetje.