

# == Forel met rammenas, waterkers en == red meat radijs

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

1 forel	1 pot volle yoghurt
1 rammenas	boter
3 bussels waterkers	limoen
250g jonge spinazie	peper en zout
red meat radijs	bloedzuring
2 bussels gekleurde radijzen	

## == Zo maak je het ==

1. Start met de forel in de lengte te fileren. Dat doe je het best door eerst over de graad heen te snijden langs beide kanten. Dit resulteert in twee mooie filets die je al apart kan leggen.
2. Snijd vervolgens zowel de buikgraatjes als het vetlaagje van de resterende vis weg. Met een gratenpincet kan je nu de graatjes van het overgebleven stuk vis verwijderen.
3. Leg de forel aan de kant (op kamertemperatuur) en neem je bladgroenten erbij om de coulis te maken.
4. Breng een pot water aan de kook en voeg een snuifje zout toe.
5. Blancheer de bladspinazie, waterkers en bloedzuring OM DE BEURT (dus niet tezamen) in de pot kokend water in de vermelde volgorde.
6. Na het blancheren van de bladgroenten lek je ze uit en voeg je ze toe aan een mixer. Voeg ook een pot yoghurt toe aan diezelfde mixer en mix het geheel tot een felgroene coulis. Indien gewenst kan je ook zout en peper aan het mengsel toevoegen alvorens te mixen.
7. Neem vervolgens de rammenas en snijd deze met een gepast keukenapparaat in dunne velletjes. Het doel is om uiteindelijk met een noedelachtige structuur te eindigen. Doe hetzelfde voor de red meat radijs.
8. Snijd ook enkele kleine radijsjes in dunne plakjes als garnituur.
9. Neem de gefileerde forel terug bij de hand. Giet wat olijfolie over de filets en kruid met peper en zout.
10. Gril de vis met een bunsenbrander.
11. Dresseer ten slotte je bord en werk af met limoenzest.

*Tip*

Bekijk de opname van TVL koken zelf een keertje.