

Kabeljauw in rauwe ham met wasabi mayonaise



Ingrediënten

600 gram kabeljauw of schelvisfilet
2 laurierblaadjes
200 ml melk
350 kruimige aardappelen
Wasabi mayonaise / saus
1/2 tl citroenschil
1el bieslook
2 el platte peterselie of koriander
bloem
4-6 el paneermeel
12 plakken rauwe ham

Bereiden

Maak eerst de Wasabi mayonaise volgens onderstaand recept

Leg de vis in een pan met de 200 ml melk en de laurierblaadjes.
Breng het aan de kook en 'sudder' het dan 6 minuten op laag vuur.
Leg de vis op een bord en laat afkoelen en pluk ze daarna uit elkaar.

Snijd de aardappelen in blokjes, kook ze in circa 12 minuten gaar.
Giet af en laat afkoelen.
Pureer de aardappel met 2-4 el Wasabi mayonaise.
Voeg de citroenrasp, bieslook en peterselie toe.

Pluk de vis uit elkaar en meng dat voorzichtig door de puree. Meng het paneermeel door de puree zodat een stevige massa ontstaat.
Maak er 12 koekjes¹ van, wentel ze achtereenvolgens door de bloem.
Laat de een half uur rusten in de ijskast. Wikkel vervolgens een plak rauwe ham om ieder viskoekje.
Bak ze goudbruin en gaar in boter waaraan een scheutje (olijf)olie is toegevoegd.

Benodigdheden Wasabi mayonaise (voor in het viskoekjes deeg en de andere helft bij de gebakken koekjes serveren)

125 ml mayonaise
2 el kappertjes
2 tl wasabipoeder opgelost in plantaardige olie²
1 sjalotje of lente uitje (eventueel)
1 el platte peterselie of verse koriander

Pureer dit mengsel tot een gladde massa (koel houden!)
Los wasabipoeder eerst op in een scheut olie en laat dit 5 minuten rusten anders zal de mayonaise bitter smaken!

Pureer alle ingrediënten en dien het restant op bij de viskoekjes.
Wasabi mayonaise blijft ongeveer 1 week goed in de koelkast.

¹ Je kunt het deegje ook in kroketvorm rollen, afbakken in de pan of heteluchtoven (ca. 200 graden)

² Wasabipoeder mengt men normaal met water totdat een consistentie is bereikt van mosterd.
Met olie kun je wasabi sterk of mild maken. Met water lukt dit niet.