

# *Molse Zander met pecannoten karamel*

- een recept voor 4 personen
- een recept i.s.m. het kookboek Zuiderkempens Koken

## **Ingrediënten voor 4 porties:**

600g Molse Zanderfilet  
1/4 savooikool  
250g cantharellen  
2 eidooiers  
1 flesje blond bier (hier werd Hert van Bier4Nature gebruikt)  
300g goede boter  
1dl room  
cayennepeper  
pecannoten karamel  
1 Romanesco

## **Zo maak je het:**

Blancheer de savooikool in gezouten water. Giet af en schrik in koud water.  
Bak kort in de pan met 100g goede boter.

Doe de 2 eidooiers met een eetlepel water en 175 ml bier in een sauteuse.  
Klop op een zacht vuur of au bain-marie het geheel op tot er zich een schuimige massa vormt. Kruid af met een beetje cayennepeper en zout.  
Spatel er rustig 200g boter onder.

Kruid de Zanderfilet met peper en zout. Bak hem aan op de velkant in boter.  
Draai om en gaar zachtjes verder in de pan. Overgiet regelmatig met de gekleurde boter.

Bak de cantharellen in een pan en kruid met peper en zout.

Blancheer de romanesco gedurende 2 minuten in gezouten water. Spoel af met koud water.

Verkruimel de pecannoten karamel over het bord bij het afwerken.

