Codtail Royale: Kabeljauw met Seaweed & green herbs sauce



Ingrediënten

10

- 500 gram kabeljauw
- 300 gram zoetzuur van rode kool
- 250 gram hollandaise saus
- 100 gram Bresc Seaweed & green herbs saus

Ingrediënten zoetzuur van rode kool:

- 50 ml rijstazijn
- 30 ml mirin
- 300 gram rode kool

Bereidingswijze

Kook de rijstazijn en mirin en giet dit op de gesneden rode kool. Portioneer de kabeljauw en gaar deze in de oven. Plaats de rode kool onderin een cocktailglas. Leg de kabeljauw op de rode kool. Meng de hollandaise saus met de bresc seaweed & green herbs saus. Schep de saus over de kabeljauw en garneer af naar wens.

Gebruikte bresc producten



Bresc Zeewier- en groene kruidensaus 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000