NAAM GERECHT	Courgettespiraaltjes met heilbot

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-4 plakken gerookte heilbot
-1 kleine courgette
-2 wortelen
-fleur de sel (luxe – zeezout)
-peper uit de molen

FOTO:

BEREIDING: voorbereiding: 20 minuten + bereiding: 5 minuten

-Spoel de courgettes, schraap de wortelen. Trek ze met een dunschiller in de lengte in lange, dunne linten.
-Blancheer de courgettelinten 5 minuten in ruim gezouten water. Blancheer de wortellinten (apart) een tiental minuten in gezouten water. Laat ze schrikken onder de koudwaterkraan en plat opdrogen op een schone keukenhanddoek.
-Kies de twaalf mooiste linten van elk groente uit. Leg op de wortellinten een courgettelint en daarop een reep heilbot. Kruid met peper en fleur de sel.
-Rol op een steek vast met een houten prikker. Bewaar koel, onder plasticfolie, tot u het hapje serveert.

WIJNKENNIS:

-Met een glaasje champagne ‘De Brut van het huis Veuve Clicquot’
-Supermarkt
-Prijs: 26€ tot 30€