



# Schelvis met erwtencrème, bietencrème en geroosterde bloemkool



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram diepvrieserwten  
olijfolie  
2 rode bieten (gegaard en vacuüm verpakt)  
1 kleine bloemkool (in plakjes)  
600 gram schelvisfilets (in kleine stukken)  
1 potje zure room  
3 lente-uitjes (fijngesneden)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Breng een kookpot gezouten water aan de kook. Blancheer de diepvrieserwten gedurende 3 minuten en giet ze af. Spoel onder ijskoud water en laat goed uitlekken. Mix in de blender of keukenrobot met een scheutje olijfolie, peper en zout tot een crème. Hou apart.
- 2.** Mix de rode bieten op dezelfde wijze met wat olijfolie, peper en zout tot een crème.
- 3.** Bestrijk de bloemkoolplakjes met olijfolie en leg ze naast elkaar op een bakplaat. Gaar ze gedurende 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Dep de stukken schelvisfilet droog en breng ze op smaak met peper en zout. Bak ze rondom rond mooi goudbruin in olijfolie.
- 5.** Verdeel de vis over zes borden. Werk af met toefjes erwten- en bietencrème, bloemkool, zure room en lente-uitjes.