

Eenheid	Maat	Ingrediënt (voor ong. 5 personen)
<b>ZEEDUIVEL</b>		
gr	400	Zeeduivelfilet
gr	50	Zeezout
gr	50	Lichte Basterdsuiker
ml	100	Witte wijn
1	st	Limoenzest
1	st	Citroenzest
1	st	Sinaasappelzest
<b>DRESSING</b>		
ml	100	citroensap
gr	100	Ingelegde gember met sap (gari)
ml	100	olijf olie
<b>HANGOP</b>		
gr	500	Yoghurt(begin gewicht voor uitgangen)
gr	100	slagroom
gr	30	poedersuiker
stuks	2	Citroen en limoen zest
<b>DADEL CREME</b>		
gr	200	Medjoul dadels
gr	200	water
<b>GARNITUUR</b>		
stuks	2	Bosui
gr	50 gram	Hazelnoten
		Roze peper

### **Pekel**

Alle ingrediënten van de pekel mengen.

### **Zeeduivel**

Maak de zeeduivelopelets schoon met een scherp fileermes, alle vliesjes goed verwijderen en zet ze onder de pekel.

Laat ongeveer 12 uur in de koeling staan ( bij het open snijden moeten de filets bijna doorzichtig zijn)

Haal na 12 uur uit en spoel de filets zeer grondig af met koud water.

Rol strak op in plasticfolie zodat een mooie rechte rol ontstaat en vries deze ligt aan voor het snijden.

Snijdt met een scherp mes in plakken van 2mm, gooi het eerste plakje weg, deze is te zout geworden door de pekel.

Leg uit op een bordje met folie. Druk met behulp van een ander bordje of je hand de plakjes een beetje aan tot ze mooi plat zijn.

### **Dressing**

Draai de gember en citroensap fijn in de magimix/blender of met de staafmixer . Voeg al draaiend langzaam de olie toe. Dressing goed schudden voor gebruik.

### **Hangop**

Laat de yoghurt een nacht(min. 4 uur) uitlekken op een schone theedoek( goed uitspoelen onder de kraan) in een zeef. Roer de suiker, citoren en limoen zest door de hangop.

klop de room lobbig ( half geklopt) en spatel door de hangop heen.

### **Dadel Creme**

Laat de dadels weken onder kokend water en draai daarna dadels met het water fijn tot een gladde creme.

### **Afmaken**

Spuit op het bord verspreid steeds tegen elkaar aan een toefje hangop en een toefje dadel.

Schik hier op de plakjes vis ( dus zorg dat je evenveel toefjes hangop/dadel hebt als plakjes vis.

Spuit hier rijkelijk de dressing overheen (mag echt een plasje vormen)

Garneer met bosui, hazelnoten en de roze peper. ( gerecht heeft geen zout nodig met het afmaken ivm. De gepekeldde vis.)



## **Pepijn ten Have**

*Corporate Chef*

**Parnassia aan Zee | Roast Chicken Bar | Fishbar Monk**

Haarlem  
Bloemendaal aan Zee

[www.parnassiaaanzee.nl](http://www.parnassiaaanzee.nl)  
[www.roastchickenbar.com](http://www.roastchickenbar.com)  
[www.monkfishbar.com](http://www.monkfishbar.com)