

Junior MasterChef

TOPKOKS IN MINIMAAT

Nog zes minichefs strijden op vtm voor de titel van Junior MasterChef. Wij vroegen hen om hun favoriete gerecht voor ons klaar te maken.

Matthieu Vanbuggenhout (12)

De nieuwe Peter Goossens worden, dat is zijn ambitie. Matthieu zit nu in het eerste middelbaar moderne wetenschappen, maar binnen 2 jaar gaat hij naar de hotelschool. Zijn passie voor het koken kreeg hij van zijn vader. Matthieu is een grote fan van de Belgische keuken. Hij houdt van vlees.

Zeewolffilet met krokant korstje en puree van pijpuitjes

VOOR 2 PERSONEN

- 1 zeewolffilet
- olijfolie
- 4 basilicumblaadjes

VOOR DE SAUS:

- 4 tomaten
- 1/2 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, platgeklopt
- olijfolie
- zout en peper van de molen
- 3 blaadjes basilicum
- 25 cl droge witte wijn
- 1/4 blokje kippenbouillon

VOOR HET KORSTJE:

- 405 g gemalen parmezaan
- 2 sneetjes droog witbrood
- een flinke scheut olijfolie
- 4 sneetjes parmaham
- olijfolie

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

- 2 grote aardappelen, geschild en gaargekookt
- volle melk
- peper, zout en nootmuskaat
- 1 busseltje pijpuitjes, fijngesneden
- olijfolie

Ontpel de tomaten. Maak met een scherp mesje een inkeping boven aan de tomaten, dompel ze even in kokend water, haal uit en laat schrikken onder koud stromend water. Verwijder het vel en snijd de tomaten in blokjes. Stoof met ui, knoflook en basilicum, kruid met peper en zout. Doe er witte wijn en kippenbouillon bij en laat 20 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Zeef en houd warm.

Laat voor de korstmengeling de parmaham drogen in een braadpan op een laag vuurtje en maal dan fijn. Maal de sneden witbrood fijn. Maak een mengsel van de gedroogde ham, kaas, broodkruim en olijfolie.

Plet voor de puree de gekookte aardappelen en doe er een scheutje olie en melk (niet te veel, de puree moet stevig blijven) bij en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Meng er als laatste de pijpuitjes onder. Verhit een scheutje olijfolie in een bakpan en bak de zeewolffilet.

De vis mag niet uit elkaar vallen. Doe over in een ovenschaal en smeer er royaal de korstmengeling op. Laat circa 10 minuten kleuren in de oven op 175 °C. Verdeel de puree over de warme borden (lieft in een ring), leg er de vis op, lepel er de tomaten-coulis rond en werk af met een blaadje basilicum en wat pijpuitjes. ▶▶▶



