



# Hoofd gerecht

## Zeebaars in bananenblad met zondersalade



# Zeebaars in bananenblad

met zomersalade

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Zeebaars bananenblad:

400 gr wildvang zeebaars  
25 gr ongezouten roombitor  
3,2 gr citroengras puree  
0,8 gr gember puree  
240 gr fijn gewassen spinazie  
4 st bananenblad  
peper en zout naar smaak

### Zomersalade:

40 gr knofflook olijven  
17 ml Franse vinaigrette dressing  
30 gr fetablokjes  
30 gr mager ontbijtspek  
90 gr kartoffelsalade met spek  
50 gr mini pomodori tomaat  
40 gr Conference peren  
125 gr avocado  
1/4 bakje tuinkers  
150 gr slamix salade  
  
1/4 bakje Shiso basil

## Mise en place

Portioneer de zeebaars en bestrooi de zeebaars met zout, peper, gemberpuree en de citroengraspuree. Bak wat spinazie, breng het op smaak en laat het goed uitlekken. Leg de zeebaars op een bananenblad, leg de spinazie er bovenop en vouw hier een pakketje van. Zet het geheel eventueel vast met een houten prikker.

Leg de spek tussen twee siliconen matjes en bak het 16 minuten uit in een oven van 180°C. Laat het daarna uitlekken op keukenpapier.

Was de tomaten. Schil de avocado en de peer. Maak de sla aan met de dressing. Voeg vervolgens de fetakaas, tuinkers, olijven, peer en avocado toe en serveer het geheel in een leuke schaal.

Leg de zeebaars op indirecte hitte, op de BBQ gedurende 8 minuten.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Vul een vierkante steker met de aardappelsalade. Steek hierin de spek chips en de 'basil cress'. Zet de aangemaakte salade erachter en leg de zeebaars op het bord. Snij eventueel het bananenblad iets open.

## Wijnadvies!



### Riesling

WAIPARA HILLS  
Fles 75 cl  
08.877.47

Stuivend, grapefruit  
Krachtig, lange afdronk



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**