Kabeljauwmoot, aardappelpuree met notenolie en Friseline

Notendressing

1- Meng 20 cl notenolie en de rode wijnazijn. Voeg peper en zout toe.
2- Zet apart.

De kabeljauw

Laat de moten ongeveer 15 minuten in de olijfolie bakken.

De aardappelpuree met notenolie

1- Schil de aardappels en kook ze gaar.
2- Prak ze fijn met een vork en voeg 15 cl notenolie toe. Meng.
3- Breng op smaak en zet apart.

De Friseline

1- Snij de Friseline in stukjes en bak deze in de olijfolie.
2- Hak de noten, snij de tomaten in stukjes en voeg ze aan de Friseline toe.
3- Voeg vervolgens de dressing toe.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 4 kabeljauwmoten van 160 g
- 3 Tomaten

- 100 g Walnoten
- 400 g Aardappels
- Notenolie
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- Peper, Zout