**Pieterman met koolstoemp en kerstomaatjes**

pieterman
witte kool
boter
ui
prei
selder
peper & zout
nootmuskaat

zure room
witte wijn
spinazie
kerstomaatjes
olijfolie
peterselie
bosuitjes
grof zout
vloeiende bloem

**De stoemp**: kuis en snijd de witte kool fijn. Stoom de kool een tiental minuutjes. Stoof de kool verder tot gaar in een diepe kookpot met een klont boter, samen met gesneden ui, prei en selder. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Bewerk met de aardappelstamper tot stoemp. Meng met zure room en een scheut witte wijn.

Bak de rauwe, gewassen spinazie in boter en giet het vocht af. Meng met de stoemp.

**Tomaatjes**: pof de tomaatjes in een hete pan besproeid met olijfolie. Leg een beetje gehakte peterselie bij de tomaatjes. Werk af met gesnipperde bosuitjes en grof zeezout.

**Saus**: maak een roux van vloeiende bloem en boter. Leng aan tot bechamel met visbouillon en wijn. Meng met een paar eetlepels zure room.

**Pieterman**: bestuif de gekuiste vis met vloeiende bloem en bak in een tiental minuutjes gaar in een hete pan met boter. Kruid met een viskruidenmix of peper en zout.

**Op het bord**: verdeel de gegrilde groenten over de borden. Schik er de visspiesjes en rösti bij en werk af met takjes verse koriander en eventueel een schijfje citroen of limoen.