**Tarbot met knolselderroom en mosterdsaus**

tarbot

boter

olijfolie

knolselder

uien

knoflook

zure room

peper en zout

nootmuskaat

selder

[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

mosselkruidenmix

witte wijn

room

mosterd

maïszetmeel

gepelde garnaaltjes

kappertjes

peterselie

**Knolselderroom**. Schil en verdeel de knolselder in grote dobbelstenen. Schil en snijd een tweetal uien in halvemaantjes. Pel en plet een drietal knoflookteentjes. Meng deze drie ingrediënten en stoom ze samen gaar, zonder toevoeging van water in 12 tot 15 minuten in een microgolfoven op vol vermogen.

Giet er een tas melk bij. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Pureer met de staafmixer. Roer een er nu een potje zure room onder en pureer opnieuw tot een romige massa.

**Mosterdsaus.** Kuis en snijd een staaf prei, selder en een ui in stukken. Zet ze op in een kookpot met [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en evenveel witte wijn. Voeg een zakje mosselkruidenmix toe. Laat een tiental minuutjes afgedekt doorkoken.

Zeef deze soep in een propere kookpot. Giet er een flesje culinaire room bij. Breng aan de kook. Meng met lepeltjes graantjesmosterd tot je de voor jou perfecte smaak bereikt hebt. Kruid eventueel bij met peper en zout. Bind de saus indien nodig met een paar eetlepels maïszetmeel opgelost in water.

**De tarbot.** Verdeel de vis in de lengte in twee stukken. Kerf elke helft in met een paar sneden van een scherp mes. Schep een flinke klont boter in een braadpan en vul aan met een paar scheuten olijfolie. Leg de vismoten in de pan als de boter begint te bruisen. Bak ze minstens 8 minuten aan elke kant, tot de vis tot op de graat gaar is. Fileer de gebakken vis en verwijder ook zoveel als mogelijk de kleinere graten.

**Op het bord.** Een stuk vis, half overgoten met saus. Daarnaast een schep knolselderroom, opengetrokken en opgevuld met gepelde garnaaltjes. Werk het bord af met plukjes peterselie en uitgelekte kappertjes.