**Skrei met romanescopuree en spinaziesaus**

**Nootmuskaat
romanescokool
bloemige aardappelen
kookroom
skrei
vloeiende bloem
lente-ui**

**jonge spinazie
knoflook
uien**[**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
**boter
peper en zout**

**Spinaziesaus**. Hak een ui en een drietal teentjes knoflook fijn. Bak ze samen in een pannetje met wat boter. Als de uisnippers glazig worden, giet er dan een glas warme [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) bij. Dek de pan af en laat nog een paar minuutjes sudderen.

Schep een pak gewassen jonge spinazie in de blender. Giet er de inhoud van de pan bij. Mix op hoog vermogen. Alle ingrediënten moeten volledig fijngemalen zijn tot een homogeen spinaziepapje. Breng op smaak met peper en zout.

Druk dit papje door een bolzeef en vang het vocht op in een glazen kommetje. Zet dit net voor het opdienen een minuutje in de microgolfoven op vol vermogen tot de saus goed warm is.

**Puree van romanesco**. Ontdoe een romanescokool van het bladgroen. Snijd met een scherp mes de roosjes los van de stam. Stoom ze beetgaar in een tiental minuutjes. Bewaar een paar mooie roosjes voor de afwerking van de borden. Schep de rest in de keukenrobot.

Schil twee bloemige aardappelen en kook ze gaar in 20 minuten. Fruit een in halvemaantjes gesneden grote ui en een drietal knoflookteentjes in wat boter. Schep deze bereidingen bij de kool in de keukenrobot. Giet er een flesje kookroom bij.

Mix op vol vermogen tot een homogene puree. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Warm de puree op en laat wat uitdampen. Maak hem nog smeuïger door er een flinke klont boter doorheen te roeren.

**Skrei.** Verdeel de vis in dikke moten. Bak ze in een pan met veel boter, eerst een paar minuutjes op de velkant en dan nog twee minuten op de andere kant. Controleer of de moten binnenin voldoende gegaard zijn. Bak ze niet te lang, want skrei heeft net als kabeljauw de eigenschap om snel uiteen te vallen in lamellen. Houd de gebakken vis warm tot het tijd is om op te dienen.

**Gefrituurde uitjes.** Snijd een zoete ui op zeer fijne stukjes. Schep ze in een bolzeef en bestuif ze met vloeiende bloem. Schud de overtollige bloem af. Bak de uisnippers krokant in de frietketel op 170°C. Dat duurt maximaal één à twee minuutjes. Beoordeel zelf de kleur en de baktijd. Laat de gefrituurde uitjes uitlekken.

**Op het bord.** Schep de puree in het midden van de borden. Leg daarrond een rand van spinaziesaus. Plaats de skrei op de puree met daarop een paar eetlepels gefrituurde uitjes.

Werk de borden af met een paar apart gehouden roosjes van de romanesco en een gesnipperd lente-uitje.