**Kabeljauwhaasje met aardpeermousseline**

aardpeer  
knoflook  
zure room  
witte wijn  
eieren

ui  
kabeljauwhaasjes  
gerookte zalm  
citroen  
peterselie  
gedroogd zeewier  
peper en zout

Schil de aardpeer, snijd de knolletjes in gelijke delen en stoom ze 9 minuten.

Hak ondertussen een ui en pers een paar knoflookteentjes. Zet ze op in wat boter in een kookpot onder gesloten deksel. Voeg de gestoomde aardpeer toe en meng goed. Kruid met peper uit de molen en zout. Laat verder stoven onder deksel

Voeg na een paar minuutjes een glas witte wijn toe, verminder het vuur en laat wat uitdampen zonder deksel.

Zet nu de handmixer in de bereiding en mix tot een fijne mousseline. Voeg een half bakje zure room toe en mix verder tot een homogene massa die niet te stevig mag zijn.

Klop 2 eidooiers los en de eiwitten stijf. Roer ze af het vuur door de mousseline.

Breng een tweetal liter visfumet aan de kook. Zet het vuur minder tot net onder het kookpunt. Leg er de vismoten in en pocheer op zicht tot de kabeljauw gaar is. Dat duurt slechts een paar minuutjes.

Haal de haasjes uit het pocheervocht en bestrooi ze onmiddellijk met gedroogd zeewier. Zet warm weg in een oven op 85°C.

Was en snijd een paar preistronken in schijfjes van ongeveer een centimeter dik. Besproei ze met olijfolie. Zet de schijfjes in een grillpan die voorverwarmd is op gemiddelde hitte. Dek af en laat 10 minuten onaangeroerd bakken. Draai de preischijfjes dan om en laat nog 10 minuten garen.

Snijd plakken gerookte zalm in reepjes. Haal plukjes peterselie van de stengel. Snijd een citroen op schijfjes.

**Op het bord**. Begin met een spiegel aardpeermousseline. Leg in het midden wat zalmsnippers en daarop een vismoot. Zet daarnaast een paar stukjes gegrilde prei. Werk af met peterselie en citroen.