**Kabeljauw of skrei met tatjespap**

boter
prei en preischeuten
aardappelen
eieren
peper en zout

nootmuskaat
karnemelk
skrei
tijm
rozemarijn
laurier

Maak eerst een grote hoeveelheid **geklaarde boter**. Verhit de ongezouten boter op zeer laag vuur tot ze volledig gesmolten is, maar niet bruist. Verwijder de eiwitten met een schuimspaan. Laat verder bezinken en giet voorzichtig af, zodat de rest van de eiwitten in het kookpotje blijft.

**Preilinten**: snijd de prei ‘in tagliatelle’ en sauteer in een paar lepels geklaarde boter.

**Tatjespap** (karnemelkmousseline): kook bloemige aardappeltjes en draai ze door de passe-vite. Maak een niet te dikke puree met boter, eidooiers, peper, zout en nootmuskaat. Leng aan met karnemelk tot een vloeiende mousseline.

Maak **minifrietjes.** Snijd aardappelen in 2 à 3 millimeter dikke plakken. Versnijd verder tot minikubusjes of staafjes. Bak deze ‘kleinste frietjes ter wereld’ zoals normale frieten, alleen met kortere baktijden.

**De vis**: leg de skrei, vooraf geportioneerd, volledig ondergedompeld in de geklaarde boter, opgewarmd tot 90°C. Voeg toe: laurier, tijm, rozemarijn, peper en zout. Laat 20 minuten konfijten. Controleer dan de garing. Haal de vis voorzichtig uit de boter en leg de moten middellijk op de borden.

**Op het bord**: een bedje preitagliatelle met daarop een vismoot overgoten met geklaarde boter. Leg een schep tatjespap aan beide zijden van de vismoot en in het verlengde ervan. Leg een toefje preischeuten op de vis en werk het bord af met een paar lepels minifrietjes, willekeurig uitgestrooid.