**Skrei met venkelpuree en zoete aardappel**

skrei  
olijfolie  
peper & zout  
dille  
venkel  
boter  
sjalot  
zoete aardappelen

ui  
knoflook  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
nootmuskaat  
spinazie

olijfolie  
preischeuten  
aardappelen  
tomaat

Leg **de vismoten** in een ovenschotel en overgiet met olijfolie en kruid met peper, zout en gedroogde dille.

Laat afhankelijk van de dikte van de moten, ongeveer 30 à 45 minuten garen in een voorverwarmde oven op 110°C. Controleer regelmatig de garing.

Links op het bord een **venkelpuree**. Snijd de venkel in repen en blancheer die. Laat uitlekken en bak ze in een pan met boter en een gesnipperde sjalot. Pureer en breng op smaak.

Rechts op de foto een **puree van zoete aardappelen**. Schil en kook ze tot ze gaar zijn. Sauteer gesneden ui en knoflook in wat boter tot de ui bijna kleurt. Mix beide bereidingen in de blender met een scheutje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Boven op de foto, in de pan **gefrituurde spinazie** in een weinig olijfolie. Werk af met grof zeezout.

Op de vismoot een plukje preischeuten met **aardappelwafeltjes.** Snijd een kleine aardappel met de mandoline in chips met een ruitvorm en bak die in de frituurpan zoals frietjes.

Het gerechtje is hier afgewerkt met een botersausje en gepelde groene tomatenblokjes.