**Tarbot in kokossaus**

tarbotfilets
winterpostelein
boter
peper & zout
peterselie
bloemige aardappelen
knoflookpasta

olijfolie
room
kokosmelk
limoensap
witte wijn
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
gemberpoeder
madrascurry
kurkuma

**Puree**: kook geschilde bloemige aardappelen. Maak er een gladde puree van met knoflookpasta, olijfolie, room en breng op smaak met peper en zout.

Stoom de vismoten gaar en zet warm weg.

**Maak de saus**: laat een blik kokosmelk, een glas witte wijn en evenveel [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met een scheutje limoensap inkoken. Breng op smaak met gemberpoeder, madrascurry, peper en zout. Je kan er een beetje kurkuma aan toevoegen voor een meer intense kleur.

Bak **winterpostelein** in een pan met boter, grof zout en peper uit de molen.

**Op het bord**: een bedje puree, een schep postelein, een vismoot en daarover de saus. Werk af met gehakte peterselie.