**Zeebaars met puree van gele wortel**

zeebaars  
gele, oranje en rode  
wortelen  
cayennepeper  
boter  
peper en zout  
aardappelpuree

bladspinazie  
vloeiende bloem  
kerstomaatjes  
broccoli  
grijze garnalen  
preischeutjes  
postelein  
gele biet

**Puree van gele wortel**: kook of stoom de gele wortels gaar. Draai ze door de passe-vite en meng met boter. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.

**Spinaziestoemp**: maak een aardappelpuree en meng die met in boter gebakken bladspinazie tot een stoemp.

Bestuif **de zeebaars** met bloem en bak op vel.

**Op het bord**: beide pureebereidingen en daartussen de vis. De afwerking gebeurt met gepofte kerstomaatjes, een broccoliroosje, handgepelde grijze garnalen, preischeutjes en postelein, gefrituurde julienne van oranje wortel, een opgerolde sliert gekookte rode wortel en schijfjes gekookte gele biet.