**Kabeljauw met knolselder-seldermousseline**

mosterdzaadjes
kerstomaatjes
mini komkommers
veelkleurige wortelen
rode uien
rode bietensap
lente-ui
kervel
olijfoliespray
boter
peper en zout

kabeljauw
knolselder
groene selder
geroosterde uitjes
peterselie
witte wijn
visfond
room
nootmuskaat

**De mousseline.** Weeg een hoeveelheid knolselder af en ook half dit volume aan groene selder. Stoom beiden samen gaar in 30 minuten. Schep de groente in een thermoblender. Voeg een bussel goed gewassen peterselie en een paar eetlepels geroosterde uitjes toe. Giet er een flesje culinaire room en een half glas witte wijn bij. Voeg kruiding toe naar smaak: een zoutarm blokje visbouillon, nootmuskaat, peper en zout.

Sluit de blender, stel de temperatuur in op 85°C, de snelheid op de hoogste stand en mix de bereiding in een paar minuutjes tot een homogene mousseline. Bewaar op serveertemperatuur.

**De vis.** Stoom de vis gaar in een tiental minuutjes. Kleur de bovenkant bruin met een bunsenbrandertje. Bewaar de vismoten afgedekt op serveertemperatuur.

**Andere voorbereidingen**. Laat een hoeveelheid mosterdzaadjes een paar uur weken in witte balsamicoazijn. Snijd een paar kerstomaatjes in schijfjes.

Bestuif ze met olijfoliespray en laat ze even bakken aan beide zijden. Doe hetzelfde met een ongeschild minikomkommertje.

Schil twee wortelen van verschillende kleur en snijd ze op kubusjes van een halve centimeter. Stoom ze gaar in een paar minuutjes. Schil één wortel van een andere kleur dan de beide anderen, halveer en stoom gaar. Dep droog en bestuif die stukken wortel met maïszetmeel. Bak ze tot krokant in een pannetje met bruisende boter.

Snijd een paar rode uien in dikke schijven, reken op één schijf per tafelgenoot. Marineer de schijven in rode bietensap. Dep ze droog en schik ze in een ingevet pannetje. De bedoeling is dat de schijven niet uiteenvallen bij het bakken. Draai ze voorzichtig om en bak ook de keerzijde tot de ui gaar is. Bestuif met balsamicospray en bewaar op serveer-temperatuur.

Kuis een paar sprieten lente-ui. Bestuif met olijfoliespray en grill ze in een hete grillpan.

**Op het bord**. Leg horizontaal een paar stukken van de krokant gebakken wortel. Leg daarop een stuk kabeljauw en de mousseline. Werk verder af naar eigen inspiratie met een uischijf, mosterdzaadjes, kerstomaatjes, minikomkommer, wortelblokjes en lente-ui. Garneer met wat plukjes kervel.