**kabeljauw met mosterdsaus**

*Andere:*

aardappelen

eieren

ongezouten spek

ingelegde bieten

ui of rode ui

kappertjes

verse mierikswortel

peterselie, dille of bieslook

citroen

venkel  
witte balsamico

kabeljauwhaasje

azijn of citroensap

peper en zout

laurierblaadjes

verse dille

*Voor de mosterdsaus:*

boter

vloeiende bloem

melk

grove mosterd

droge witte wijn

**De aardappelen.** Kook de aardappelen gaar in een twintigtal minuten. Je kan ze zo serveren bij dit gerecht of er een aardappelpuree van maken, met wat melk, peper zout en nootmuskaat.

**De kabeljauw.** Marineer de vis in z’n geheel een uurtje in een droge marinade van suiker en zout. Dat zorgt ervoor dat het vlees steviger wordt. Snijd het haasje vervolgens in stukken van ongeveer 10 tot 15 cm lang. Leg de vismoten in een grote kookpot, in één laag. Giet er koud water over tot de stukken volledig ondergedompeld zijn. Voeg per liter water ongeveer 1 theelepel zout en 1 eetlepel azijn toe. Voeg ook peperkorrels en laurierblaadjes of verse dille toe.

Zet de kookpot op het vuur onder deksel. Breng aan de kook en zet het vuur dan lager. Laat de kabeljauw een tiental minuutjes pocheren.

**De saus.** Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van boter met bloem. Verdun met melk, witte wijn en pocheervocht tot de gewenste consistentie van de saus bereikt is. Meng er nu naar smaak een paar flinke eetlepels graantjesmosterd onder.

**De spekjes.** Snijd een paar plakken ongezouten spek van een centimetertje dik, in reepjes en daarna in blokjes. Bak ze droog in een antikleefpan tot ze krokant zijn. Giet het vet af door een fijne zeef.

**Bijgerechten**. Tot zover de ‘verplichte’ onderdelen van dit traditionele recept. De bijgerechten worden elk apart in schaaltjes op tafel gezet, zodat elke gast zijn of haar bord met vis, aardappelen, spekjes en saus kan aanvullen naar keuze.

Enkele van de meest gebruikelijke bijgerechten zijn: geprakte hardgekookte eieren, ingelegde biet in brunoise gesneden, verse geraspte mierikswortel, uitgelekte kappertjes, rauwe ui in fijne brunoise gesneden, gebakken lever en kuit van de kabeljauw. Hier werd ook rauwe fijngesneden en in witte balsamico gemarineerde venkel aangeboden. De afwerking gebeurt met gesneden peterselie, verse dille en bieslook.

**Variant:** ik heb de vis gepocheerd in een bij ons klassieke [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), waarmee ook de saus aangelengd werd.