



# Thermomix Kabeljauw met groene asperges en krielaardappeltjes

## Ingrediënten

- 4 moten kabeljauw
- 2 x handvol verse kruiden (basilicum, tijm, bieslook,...)
- 2 teentjes knoflook
- 2 kleien ui of 1 grote
- 10 gr olijfolie
- 6 tomaten
- schepje groentebouillon
- 350 gr krielaardappelen
- bussel groene asperges
- handvol kerstomaatjes
- peper
- kruidenzout
- 1 koffielepel xantana of maizena express



## Instructies

- Voeg de kruiden toe ( bieslook best grof gesneden) 3 sec/snelheid 8, haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen, voeg ui toe en teentjes knoflook 5 sec/snelheid 5
- Voeg 6 tomaten ( zonder kroontje en in 4 gesneden) 5 sec/snelheid 5
- Voeg schepje groentebouillon toe 10 min/varoma/ snelheid 1
- Ondertussen was de groene asperges, verwijder de onderstaande topjes en leg in varomaschaal de bovenste schaal, daarbij de kerstomaatjes, de kabeljauw portioneren en in de onderste schaal leggen, kruiden met peper en kruidenzout
- Was de krielaardappeltjes en snij ze door ( ik schil ze niet) en voeg toe aan het varomamandje, kruid ze met peper en kruidenzout
- Na de 10 min mix de saus 2 min/snelheid 10
- Voeg de varomamandje en varomaschaal toe aan de mengbeker 8 min/varoma/snelheid 2
- Controleer even de gaarheid
- Opnieuw 5 min/varoma/snelheid 2
- Haal de aardappeltje eruit en hou ze warm, stel opnieuw voor de vis en asperges 5 min/varoma/snelheid 2
- Zet de varomaschaal opzij , controleer de saus naar binding toe- Voeg eventueel nog een koffielepel xantana of maizena express toe 30 sec/snelheid 10
- Proef en kruid met peper en kruidenzout en voeg de verse kruiden toe meng nog even 10 sec/snelheid 4.5, serveer onmiddellijk
-