**Schelvishaasje op sinaasappelpuree met preigroensaus**

**Schelvishaasje  
gedroogde dille  
steranijspoeder  
bloemige aardappelen  
venkelknol  
sinaasappelen  
volle room  
uien  
peper en zout  
nootmuskaat  
prei  
lente-uitjes  
visbouillon  
culinaire room  
witte wijn  
zetmeel  
citroen  
tomaten  
lamsoor  
koriander  
boter  
olijfolie**

**Sinaasaardappelpuree**. Kook een kilootje bloemige aardappelen. Snijd een venkelknol in reepjes en stoom ze samen gaar in een twintigtal minuutjes op 110°C. Pers drie sinaasappelen uit. Snijd een grote ui in schijfjes en stoof ze glazig in wat boter. Meng al deze ingrediënten, kruid met peper, zout, nootmuskaat en voeg een flesje culinaire room toe. Zet de staafmixer in de pot. Mix tot een homogene puree.

**Preisaus**. Snijd het groen van een vijftal preistaven en een bussel dikke lente-uien. Was grondig en snijd het groen in reepjes. Stoom het 20 minuten op 120°C. Mix het daarna in de blender en voeg een pollepel van het overgebleven stoomvocht toe. Het resultaat is een donkergroen papje.

Breng een half litertje [***visbouillon***](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) aan de kook samen met een flesje culinaire room en een glas witte wijn. Laat met een kwartje inkoken. Voeg dan het groentepapje toe. Kruid bij met peper en zout. Laat nog een paar minuutjes doorkoken. Bind de saus indien gewenst met wat zetmeel opgelost in een glaasje witte wijn.

**Schelvishaasje**. Portioneer het schelvishaasje in grote stukken. Kruid bovenop met gedroogde dille, steranijspoeder, peper en zout. Leg ze in een stoommandje en stoom ze gaar 10 minuten op 110°C.

**Andere bereidingen**. Haal de pel van een tweetal vleestomaten, maak ze leeg en snijd het vruchtvlees in blokjes. Haal de steeltjes van een portie lamsoor. Was het grondig en dep het droog met keukenpapier. Laat het kort slinken in een lepeltje olijfolie in een hete pan.

**Op het bord**. Leg een bodempje sinaasappelpuree op de borden en daarop een vismoot. Giet er de preisaus over of naast. Leg een hoopje lamsoor naast de vis en kruid met wat grof zeezout. Werk de borden af met bieslook, tomatenblokjes, een schijfje citroen en plukjes koriander of bladpeterselie.