



## Rode mul / tomaat / wortel

(voor 10 personen)

**INGREDIËNTEN:** 100 g venkel / 10 g olie / 1 g zout / 10 g roomkaas / 500 g tomaten / 50 g rode peper

*venkel olie*

100 g zonnebloem / 10 g venkelzaad / 2 g steranijs / 2 g anijszaad / 1 g zoethout / 1 g laurier / 10 st rode mulfilets / zout

**BEREIDING:** Snijd venkel in kleine stukken en gaar deze in venkel olie met zout • pureer de venkel als deze volledig gaar is • monteer met

de roomkaas • droog de tomaat • voeg de rode peper toe • als het geheel gedroogd is fijn cutteren en zeven • droog bewaren • schub de mul, fileer en haal de resterende zijgraten eruit • zout de mul en leg 10 minuten met de huid naar boven koel weg (onafgedekt) • gaar de mul op een plateautje met de huid naar boven onder de salamander • laat de huid goudgeel worden en de vis net aan gaar • bestrooi de mul met tomaatpoeder en snijd over de lengte door met een vlijmscherp mes • dresseer zoals op de foto met rauwe fiches uitgestoken venkel, venkelloof en olijfolie parels.

