

## **Fondue van bloemkool en visfumet en gepofte sjalotten (6 personen)**

Waarom een sjalot?

De sjalot geeft het gerecht meer smaak en body.



Ingrediëntenlijst:

- Tonggraten (350 gram)
- Bouquetgarni (90 gram sjalot-90 gram wortel-1 laulierblad-2 kruidnagels)
- Water (700cl - koud)
- Bloemkool ( 200 gram schoongemaakt gewicht)
- Fredo's Finest sjalotten (24 middelgroot)
- Olijfolie (0,3 dl)

Tonggraten opzetten met koud water, aan de kook brengen, afschuimen.

Bouquet erbij, maximaal 25 minuten net aan de kook houden, de sjalotten draperen op perkamentpapier, de sjalotten bestrooien met zeezout, indien voorhanden een takje rozemarijn bijvoegen, olijfolie toevoegen en het perkament papier goed dichtvouwen, in de oven plaatsen voor 25 minuten op 180 graden, dan de fumet passeren door fijne zeef in een andere pan, bloemkool roosjes toevoegen, opnieuw aan de kook brengen, klein beetje nootmuskaat toevoegen, als de bloemkool gaar is, in de blender over scheppen, langzaam het kookvocht toevoegen (tot de gewenste dikte), klontje koude boter toevoegen en op smaak brengen, terug in de pan (verwarmen), daarna in een klein schaaltje gieten, schaaltje met de fondue op bord plaatsen, perkamentpapier met de sjalotten uit de oven halen en naast het schaaltje plaatsen, evt mooi takje rozemarijn als garnering.