



**GEERT VAN HECKE**

RECETTE - RECEPTEN

# Barbue aux aromates légumes de printemps et coquillages

## Griet met aromaten lentegroentjes en schelpjes



600 g de barbue  
½ kg de coquillages (coques, bigorneaux, moules...)

### POUR LES AROMATES

10 g de gingembre râpé  
zeste d'un citron  
Echalote finement émincée  
Piment d'Espelette  
1 anchois écrasé  
1 dl d'huile d'olive  
Légumes primeur (petits pois, haricots, carotte, poireau, artichaut...)  
2 dl de bouillon de légumes  
1 dl bouillon de volaille



- + Frotter le poisson avec les aromates puis le cuire au four à 70°C durant environ 8 min.
- + Faire mijoter les légumes dans l'eau et les coquillages dans un trait de vin blanc.
- + Faire réduire le bouillon de légumes et le jus des coquillages puis les monter avec un peu de beurre et d'huile d'olive.



600gr griet  
½ kg schelpjes (kokkels, kreukels, mosselen...)

### VOOR DE AROMATEN

10gr geraspte gember  
Zeste van een citroen  
Fijngehakte sjalot  
Piment d'Espelette  
1 geplette ansjovis  
1 dl olijfolie  
Primeurgroentes (erwtjes, bonen, wortel, prei artisjok...)  
2 dl groentebouillon  
1 dl gevogelbouillon



- + De vis inwrijven met de aromaten, garen in de oven van 70°C gedurende ong. 8min
- + De groenten garen in water alsook de schelpen in scheutje witte wijn
- + Groentebouillon en sap van de schelpdieren inkoken, opwerken met wat boter en olijfolie

### Olivette à l'oignon

Ce pain de campagne aux oignons frits, à la puissance équilibrée mettra en valeur ce bel ensemble alliant Barbue, légumes et coquillages.



### Olivette met ui

Dit landelijke brood met gebakken uitjes getuigt van een evenwichtige kracht en vult het mooie geheel van griet, groenten en schelpjes prachtig aan.