



## Kabeljauwwangetjes met linzen en salsa verde



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Polpo'  
Russell Norman  
ISBN 9789045206622  
Karakter Uitgevers

### KABELJAUWWANGETJES MET LINZEN & SALSA VERDE

*Dit is altijd een favoriet gerecht. Als het bij POLPO op de kaart staat, wordt het de mond-tot-mondreclame verkocht; we zien naburige tafels elkaar vertellen dat ze het absoluut moeten bestellen. De 'agrodolce'-combinatie van de zoete wangetjes en linzen die contrasteren met de zure salsa werkt fantastisch. Kabeljauwwangetjes zijn soms een dag van tevoren of zo te bestellen bij de visboer, afhankelijk van de aanwezigheid. Ze zijn niet duur en hebben veel smaak.*

Voor 4-6 personen:

- grote handvol bladpeterselieblaadjes
- handvol muntblaadjes
- handvol basilicumblaadjes
- kleine handvol kappertjes
- kleine handvol augurken
- 2 eetl. mosterddressing – uit het recept voor Salade van peer, gorgonzola & lof, zie pag. 207
- extra vergine olijfolie
- 1 kg gesmoorde linzen – verdubbel de hoeveelheid in het recept voor Burrata met linzen & basilicumolie, zie pag. 218
- 1 kg kabeljauwwangetjes, van alle kleine graatjes ontdaan
- zoutflakes en zwarte peper
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- citroen, sap

Maak eerst de salsa verde. Zorg dat je een heel scherp mes en een zware snijplank hebt. Hak de bladpeterselie, de munt, het basilicum, de kappertjes en de augurken fijn. Doe alle gehakte ingrediënten in een grote kom en roer er 2 eetlepels mosterddressing en genoeg olijfolie door dat het een schenkbaar mengsel wordt. Zet het opzij. Maak de gesmoorde linzen.

Bestrooi de kabeljauwwangetjes met zout en peper en schenk er wat olijfolie over. Bak de vis in een pan met zware bodem ongeveer 2 minuten per kant. Voeg de laatste minuut de fijngehakte knoflook en een flinke kneep citroensap toe.

Serveer de kabeljauwwangetjes op de opgewarmde gesmoorde linzen en schep de salsa verde erover.

