# EEN STAMPPOT VAN VENKEL MET GEBAKKEN KABELJAUW

**Ingrediënten:** *** bewaren in koelkast**

4 personen
4 stuks kabeljauw*
1000 gram aardappelen
2 venkelknollen*
250 gram bospaddenstoelen*
20 gram krulpeterselie*
100 gram cashewnoten

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, olijfolie extra Vierge, roomboter, peper en zout

**Bereidingstijd: ca. 25 minuten**

**Bereiding:**

- Breng een pan met water en iets zout aan de kook.
- Schil de aardappelen en kook ze 10 minuten.
- Snijd de venkel in grove stukken. Doe de venkel bij de kokende aardappelen en kook deze nog 10 minuten mee.
- Snijd de bospaddenstoelen in gelijke plakjes.
- Was de peterselie en hak de peterselie fijn.
- Bak de grof gesneden paddenstoelen in wat olijfolie in een koekenpan. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
- Rooster de cashewnoten in een droge pan.
- Bak de kabeljauw in een hete pan met een scheutje olijfolie en een klontje roomboter hard aan. Voeg wat zout en versgemalen peper toe. Haal de kabeljauw uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
- Giet de aardappelen en venkel af en stamp ze grof met een stamppotstamper. Voeg wat olijfolie extra Vierge toe en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
- Verdeel de aardappel-venkelstamppot over de borden, leg er de kabeljauw er tegen aan. Strooi de gebakken bospaddenstoelen en de cashewnoten eroverheen.

*Tip: maak van de bospaddenstoelen een heerlijke roomsaus. Blus de paddenstoelen af met ½ dl witte wijn. Laat even inkoken en voeg er 80 ml room aan toe. Laat rustig tot gewenste dikte inkoken.*