



# MUL EN COUSCOUS, VENKEL EN SINAASAPPEL

50 g Wortel  
50 g Sjalot  
50 g Selderij  
400 g Mulgraat  
50 g Mullever  
100 g Witte wijn  
1 takje Laurier  
1 Tijm

600 g Venkel  
40 g Roomboter  
200 g Sinaasappelsap  
20 Saffraandraadjes

500 g Couscous  
50 g Garam masala  
100 g Sjalot  
50 g Citroenzeste  
750 g Water  
20 g Citroensap

12 Mulfilets

Tahoon Cress

## Muljus

Zet de graten aan in de pan en voeg daarna de groentes toe. Blus af met witte wijn en reduceer tot het vocht weg is. Voeg water en kruiden toe. Laat dit 30 minuten trekken en zeef. Reduceer tot een jus. Voor het opdienen de jus binden met het lever en op smaak brengen. Door een zeef wrijven.

## Venkel

Venkel in parten snijden en aanzetten in de roomboter. Afblussen met sinasappelsap en saffraan toevoegen. Dit laten stoven en op smaak brengen.

## Couscous

Sjalot aanzetten in olijfolie en garam masala mee verwarmen. Vocht toevoegen en aan de kook brengen. Couscous toevoegen en van het vuur halen. Laat de couscous nu garen. Breng na 30 minuten op smaak met zout, peper, olijfolie, citroenzeste en citroensap.

## Mul

Bak de mulfilet op de huid krokant. Het vles mag niet te gaar worden.

## Garnering

Snijd de tahoon cress los.

## Opdienen

Maak met een steker een vorm met couscous op het bord en leg de mul erop. Schik de venkel en schenk de saus. Garneer met cress