

Vis met chorizotapenade



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gram stevige vis
- 125 ml room
- 2 el citroenrasp
- 2 el boter
- 2 el citroensap
- verse dille
- 1 eierdooier
- 2 el citroenolie
- roze peper
- pezo

Voor de tapenade:

- 75 gram ricotto
- 50 gram zongedroogde tomaatjes
- 20 gram chorizo
- 20 gram pijnboompitten (geroosterd)
- 1 teentje knoflook
- 1 el citroensap
- 1 tl tomatenpuree
- pezo

Bereiding

Maak de tapenade : snijd de chorizo in kleine stukjes, doe alles bijeen in een foodprocessor en mix. Maak het mengsel niet te glad, er mogen nog wat stukjes inzitten. De tapenade dient wel sappig te zijn, voeg indien nodig wat olijfolie toe.

U bewaart dit best in een potje, giet er een laagje olijfolie over en U kan dit tot 2 weken bewaren in de

koelkast.

Verwarm de citroenolie, dep de vis droog en kruid met peper en zout.

Leg in de pan en laat zachtjes bakken, keer na 3 min. om en laat nogmaals 2 min. bakken.

(bakproces is een beetje afhankelijk van de dikte van de vis !)

Haal uit de pan en laat rusten.

Verwarm in deze pan op een laag vuurtje de room met de citroenschil, voeg boter en citroensap toe en meng goed door elkaar.

Voeg er een eidooier aan toe en klop tot U een stevige structuur hebt. Kruiden met roze peper en zout.

Roer vlak voor het opdienen de dille erdoor.

Schenk de saus over de vis en dien op met wat tapenade en citroenolie.