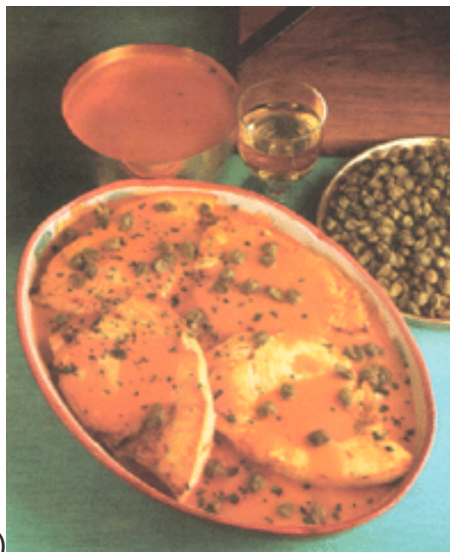




ingrediënten (voor 4 personen)

- 800 gram in moten gesneden kabeljauw
- 1 blikje ansjovisfilets in olie
- 1 teentje knoflook
- flinke mespunt basilicum poeder
- peper en zout
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 middelgrote gesnipperde uien
- 400 gram kleingesneden tomaten
of 1 blik tomaten blokjes 400 gram
- 1/4 laurierblad
- 1 kruidnagel
- stelen van een 1/2 bosje peterselie
- 40 gram bloem
- 2 dl Witte Griekse wijn
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 2 eetlepels kappertjes
- sojasaus

Bereiden

Was de moten vis, leg die op keukenpapier of op een doek om goed te drogen. Maak de inhoud van een blikje ansjovis fijn en roer er de knoflook en het basilicum poeder door met wat peper en 1 tot 1 1/2 theelepel zout. Bestrijk de vis of de filets met dit mengsel en leg de moten vis of filets op elkaar in een kom. Verwarm 1 1/2 eetlepel olie, fruit daarin de ui even en voeg de tomaten toe of de inhoud van het blik toe, met het laurierblad, kruidnagel en peterselie stelen. Leg als de tomaten tot moes zijn gekookt, de vis in de pan. Doe daar een deksel op en laat de vis op laag vuur bijna gaar worden. Verwarm intussen de rest van de olie, doe daar de bloem bij en laat die enigszins gaar worden. Voeg onder goed roeren de wijn toe en neem de pan van het fornuis. Maak de blaadjes tijm goed fijn. Neem de stukken vis even uit de tomatensaus en zeef

de saus bij de bij de bloempap. Verwarm deze al roerend en voeg zoveel water toe tot een gladde saus is ontstaan. Warm daarin de vis nog even op, zodat ie goed gaar wordt. Schenk een deel van de saus in een voorverwarmde sauskom en voeg naar smaak zout en peper toe. Proef de saus waarin de vis is opgewarmd en voeg daaraan tijm en de kappertjes toe met naar smaak ook zout en peper en wat sojasaus. Serveer de vis zo warm mogelijk.