

ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 gram Roodbaars filet (of Kabeljauw)
- 2 deciliter olijfolie
- 50 gram pijnboompitten
- 2 eetlepels citroensap
- 50 gram verse basilicum
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 deciliter visfond (uit een potje)
- 8 stevige tomaten

Bereiden

Rooster 50 gram pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Pureer met de staafmixer de pijnboompitten met 2 eetlepels citroensap, 50 gram verse basilicum en 4 eetlepels olijfolie. Mix er 1 deciliter visfond door en houd de saus warm. Ontvel 8 stevige tomaten. Verwijder het vocht en de zaadjes en snijd het vruchtvlees in repen. Bestrooi de tomaatreepjes met zout en peper en een heel klein beetje poedersuiker. Verwarm de tomaten onder de grill. Snijd 500 gram Roodbaars filet (of Kabeljauwfilet) in reepjes. Bestrooi de vis met zout en peper en wentel ze door de bloem. Verhit ongeveer 2 deciliter olijfolie en bak de visreepjes in porties goudbruin en knapperig. Verdeel over 4 borden de warme saus. Leg de tomaat in de saus. Verdeel de visreepjes over de tomaat. Garneer met verse basilicum.

Tip van de kok : Zorg ervoor dat de olijfolie heel heet is. Alleen dan wordt de vis goudbruin en knapperig.

Recept van chef-kok : Jan Kuiper Restaurant De Hoop op d' Swarte Walvis Zaanse Schans.