

Vis met gazpachosaus

Ingrediënten

Voor de vis:

4 flinke vis-filets, (het oorspronkelijke recept gaf verse makreel aan, maar dat is meestal niet gemakkelijk te krijgen. Ik gebruikte daarom pangasius-filets)
2 rode paprika
3 stengels bleekselderij
150 gram doperwtjes (diepvries)
2 vleestomaten

Voor de saus:

1 sinaasappel
1 eetl. rozemarijnnaaldjes
olijfolie
3 eetl. rode wijnazijn
zout en peper

Bereidingswijze

De saus kun je prima vooraf bereiden en in de koelkast goed koud laten worden. Maak de paprikas schoon, haal de zaadjes en de zaadlijsten eruit. Schil de buitenkant van de stengels van de bleekselderij met een dunschiller. Maak de groenten heel fijn, bijvoorbeeld met het hakdeel van de staafmixer of de keukenmachine. Snijd de tomaten in kleine stukjes. Kook de doperwtjes in 4 minuten bijna gaar. Spoel ze daarna koud af. Maak een sausje van azijn, olijfolie, sinaasappelsap en rozemarijn. Meng dit met de groenten en zet het afgedekt in de koelkast. Vlak voor het opdienen voeg je peper en zout toe en roer je hem nog een keer door.

Het bereiden:

Bestrooi de vis met zout en laat hem een kwartiertje op kamertemperatuur komen. Vet de grillpan in met olijfolie, bestrijk de visfilets met olijfolie en bak ze in de grillpan. Schep de gazpacho-groenten in een bergje op de borden. Leg de gegrillde vis er boven op. Het vocht uit de saus zal er uit lopen en is lekker om het brood in te dopen, dat je er bij kunt serveren.

Bijzonderheden

Een heerlijk gerecht voor warme dagen!

Ik heb er als voorafje een koude preisoep bij gemaakt. Bij de vis en de gazpacho-saus was nog afbak-ciabatta-brood.

Het originele recept was van de Volkskrant (vk.nl/volkskeuken)