



GEBAKKEN SNOEKBAARS MET JAPANSE CITROEN AZIJN, POMPOEN, KNOFLOOK EN DILLE



WERKWIJZE

1. Doe de knoflook in een pan en zweet dit aan
2. Voeg de dille toe en blus het geheel af met de azijn
3. Zet het weg in een bakje
4. Blancheer de pompoen beetgaar
5. Bak de snoekbaars in een beetje olie en voeg roomboter toe
6. Voeg de pompoen toe en bak dit een beetje mee
7. Presenteer het nu op een bord met daar over de dressing van azijn, dille en knoflook

BOODSCHAPPEN

2 stukjes snoekbaars
100ml japanse citroen azijn
1 stuks pompoen
1 teen knoflook
3 takjes dille