



Ruud 's Kookboek

Visrecepten V v7.1

Inhoudsopgave.

Aziatische zalmfilet met mango.	4
Bagel met eiersalade en gerookte paling.	5
Barbados fishcakes.	6
Bladspinazie met Parmezaan en visfilet.	7
Bouillabaisse soep.	8
Broodje haring speciaal I.	9
Ceviche van zeebaars met grapefruit en radijs.	10
Chili con 'makreel' met lente-ui en zure room.	11
Cottagecheese-wraprolletjes met gerookte zalm.	12
Crostini met haringtartaar.	13
Crostini met heilbotrilletes.	14
Ei met ansjovis.	15
Flatbread met (baby)spinazie en gerookte paling.	16
Gegrilde forel met spek en zeekraal.	17
Gepocheerde eieren met zalm en spinazie.	18
Geroosterde rode tilapia.	19
Gestoomde roodbaars.	20
Haring met uitjes op roggebrood.	21
Haringclub met avocadomayo en krokante bacon.	22
Haringsalade van Hendrick Storm.	23
Heilbot in Parmaham met knolselderij.	24
Heilbotfilet met garnalen en mosselen.	25
IJsbergslawrap met gerookte kip of gerookte zalm.	26
Kabeljauw met kruidenboter in een pakketje.	27
Kabeljauw-tartiflette.	28
Maatje met nieuwe aardappel en zure room.	29
Makreel mafé - makreel met pompoen en pindasaus.	30
Makreel tempura met granaatappel-sojadip.	31
Mediterraanse forel uit Andorra.	32
Mosterdsoep met gerookte paling.	33
Paling pita met guacamole.	34
Paling van de BBQ.	35
Pekelharing.	36
Pissaladière.	37
Pitapuntjes met paling.	38
Preirisotto met zalm.	39
Rogvleugel met kappertjesjus en tomaatjes.	40
Roodbaarsfilet met gegrilde groenten en tapenade.	41
Roodbaarsfilet met romige wijnsaus.	42
Schelvis stroganoff.	43
Scholfilet met aardappelpuree en andijvie.	44
Snoekbaars met rode wijnsaus.	45
Spaghetti met makreel uit blik.	46
Spicy zalm van de BBQ met mango-komkommersalade.	47
Stoofgerecht met tonijn, aardappel en tomaat.	48
Tartaar van gerookte zalm met mierikswortelsaus.	49
Tonijnboter.	50
Trio van rode mul, tarbot & zeeduivel.	51
Verse kaas en zalm amuse.	53
Visfilet met een aardappelkorst.	54
Vissoep "Ostendaise".	55
Vitello tonnato salade.	56
Vliegende vis en cou cou.	57
Zalm in 'n potje met crostini.	59
Zalm met broccolipuree en notenpesto.	60
Zalm Wellington met spinazie I.	61
Zalm Wellington met spinazie II.	62
Zalmboter met citroen.	63
Zalmfilet met venkel uit de oven II.	64
Zalmfilet met sinaasappel en venkel.	65
Zalmsalade.	66
Zalmsticks.	67

Zeeduivel à la Bordelaise.	68
Zeetong à la meunière met pastinaakfrietjes en witlofsalade.	69
Zeewolf in rookspek.	70
Zeewolf met Parmezaanse crème.	71
Zeewolffilet in ontbijtspek met citroensaus.	72
Zelfgemaakte vissticks.	73
Zoetzure vis uit Zhejiang.	74
Zwaardvis met een korstje van salsa verde.	75
Zwaardvis-patat in romige dillesaus.	76
Gebruikte afkortingen.	77

Aziatische zalmfilet met mango.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Aziatische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
Keukentafel.nl

Ingrediënten

50 g boter
1 el ketjap asin
1 kbl kokosmelk (ca.
165 ml)
2 mango's
- peper
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-
gehakte
4 uitjes, lente- of bos-
4 zalmfilets (à 200 g)
- zout

Bereiding.

Schil de mango's.
Snijd het vruchtvlees van de pitten.
Hak het vruchtvlees in kleine stukjes en roer de
ketjap erdoor.
Controleer de visfilets op achtergebleven
graten.
Maak de lente/bosuitjes schoon en snijd de
uitjes, inclusief het mooie groene gedeelte, in
dunne ringetjes.
Verhit de boter in een koekenpan.
Bak de zalmfilets op een middelmatig vuur in
ca. 8 min. nét gaar.
Draai de filets halverwege de baktijd om.
Bestrooi ze met een klein beetje zout en
versgemalen peper
Giet de kokosmelk in de pan en verwarm de
melk.
Scheep de visfilets uit de pan en houd ze warm.
Verwarm de kokosmelk en voeg de uiringetjes
toe.
Roer alles goed om.
Breng de saus evt. op smaak met zout en
versgemalen peper.
Verdeel de zalmfilets en de saus over
warmgemaakte borden.
Scheep op elke filet fijngehakte mango en
garneer ze met fijngehakte peterselie.

Tip:

Serveer ze met broccoliroosjes en gele rijst.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bagel met eiersalade en gerookte paling.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten

4 bagels
350 g palingfilets,
gerookte
- sla
- tomaten, cherry-

Voor de eisalade:

- bieslook, verse,
geknipte
1½ el crème fraîche
4 eieren, hardgekookte
1 tl kappertjes, fijn-
gehakt
1½ el mayonaise
- peper, versgemalen
- peterselie, verse, fijn-
gehakte
- zout

Bereiding.

Eisalade:

Vermeng de mayonaise met de crème fraîche, de
fijnggehakte kappertjes, de peterselie en de bieslook.
Breng het op smaak met wat zout en versgemalen
peper.
Pel de eieren en snijd ze in kleine stukjes.
Meng alles door elkaar.

Halveer de cherrytomaatjes.
Beleg de bagel met een paar blaadjes sla, eisalade,
een paar cherry tomaatjes en reepjes gerookte
paling.

Tip:

Hou je van iets meer pit? Voeg dan mosterd en/of
een half fijngesneden sjalotje toe aan de eisalade.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Barbados fishcakes.



Menugang: Hapje,
snack, tussendoortje
Keuken: Barbadiaanse
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Barbados.org,
Foodies, Mrs. Island
Breeze

Ingrediënten

500 g bakkeljauw
2 tl bakpoeder
275 g bloem
3 el boter, zachte
2 eieren
3 tn knoflook
300 ml melk
1 snf nootmuskaat
1½ l olie, om te frituren
- peper, versgemalen
2 pepers, rode
5 tk peterselie, platte
1 el sambal
- saus, chili-
5 tk tijm
1 ui
4 uitjes, lente-
- zout

Bereiding.

Leg de bakkeljauw in een pan en schenk er zo veel koud water overheen, dat de vis onderstaat. Breng de vis op een laag vuur aan de kook en laat hem ca. 5 min. koken. Schenk het water af en schenk er nieuw water op. Breng de vis opnieuw aan de kook en laat hem ca. 20 min. op een laag vuur koken. Was de tijm en schud hem goed droog. Ris de blaadjes van de takjes en hak ze fijn. Was de peterselie en schud hem goed droog. Pluk de blaadjes van de takjes en hak ze fijn. Pel en snipper de ui en de knoflook. Was de lente-uitjes en snijd ze in dunne ringen. Was de rode pepers en hak ze fijn. Giet de vis af en laat hem even afkoelen. Trek de vis met een vork in kleine stukjes en verwijder zorgvuldig alle eventuele graatjes. Doe de bloem, de boter, het bakpoeder en de eieren in een kom. Voeg al roerend de melk toe. Meng de vis, de peterselie, de tijm, de ui, de knoflook, de lente-uitjes, de sambal en de rode peper door het beslag. Breng het beslag op smaak met zout, versgemalen peper en wat nootmuskaat. Verhit de olie in een ruime pan tot ca. 160°C. Schep steeds bolletjes ter grootte van 1 el van het beslag in de olie en frituur de fishcakes in 4-5 min. goudbruin. Laat de fishcakes even uitlekken op keukenpapier en serveer de ze met chilisaus.

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bladspinazie met Parmezaan en visfilet.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Guido de Vliegheer

Ingrediënten

- boter
50 g kaas, Parmezaan-,
gemalen
- peper, versgemalen
¼ l saus, béchamel-
400 g spinazie, blad-,
verse
400 g visfilet (vb.
kabeljauw, heilbot, ...)
- zout

Bereiding.

Spoel de spinazie en ontdoe ze van de grootste nerven.

Stoof de spinazie 10 min. in weinig water met deksel op de pan (af en toe roeren).

Bak ondertussen de vis in wat boter.

Kruid de vis met versgemalen peper en zout.

Maak een dikke béchamelsaus door de Parmezaankaas erdoor te roeren en deze volledig te laten smelten.

Doe de spinazie met het kookvocht bij de saus, kruid het geheel met peper en zout en roer het goed om

Schep dit op 4 voorverwarmde borden.

Leg op ieder bord een stuk vis boven op de spinazie (je kan de vis ook eerst in stukjes verdelen en door het braadvocht in de pan roeren).

Tip:

Serveer het gerecht met stokbrood.

Wijntip:

Een droge witte wijn (vb. een Italiaanse Chardonnay).

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bouillabaisse soep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 7-8
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

2 aardappelen, in
blokjes
4 bouillonblokjes
1 citroen, sap van
- dille, verse
2 knoflook
- pepertje
1 bl tomaten
1 blj tomatenpuree
2 uien, in ringen
1 venkelknol, in blokjes
500 g vis, soep-
1 sch wijn, witte
1 wortel, winter-, in
blokjes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak visbouillon van 2 l water met 4 bouillonblokjes en pocheer hierin de vis.

Fruit in een scheut olie de gehakte knoflook, de ui, het pepertje, de wortel en de venkel met de tomatenpuree ca. 5 min.

Voeg de wijn toe en bak nog even door.

Voeg de tomaten en de aardappel toe, doe de visbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.

Laat de aardappelblokjes gaar worden.

Maak het af met de dille en het citroensap.

Tip:

Gebruik als soepvis verschillende stukjes vis (of een moot zalm en een moot witvis).

Broodje haring speciaal I.



Menugang: Lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron:
MijnLekkersteRecepten.nl

Ingrediënten

½ appel
10 spr bieslook
20 g boter
3 bol gember
½ el gembersiroop
(Royal Mail)
4 st maatjesharing
1 el mayonaise
- peper
4 pistolets
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de staartjes van de haringen.
Snijd de haringen in kleine stukjes.
Was de appel.
Verwijder het klokhuis uit de appel.
Snijd het vruchtvlees van de appel in stukjes.
Snijd de gember heel fijn.
Knip de bieslook in een kopje fijn.
Scheep de haring, appel, gember, mayonaise, gembersiroop en bieslook in een kom.
Scheep de inhoud van de kom door elkaar.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Zet de vulling tot het gebruik in de koelkast.
Snijd de pistolets open.
Besmeer de pistolets dun met boter.
Verdeel de haringsalade over de broodjes.
Klap de broodjes weer dicht.

Ceviche van zeebaars met grapefruit en radijs.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Sligro.nl,
Wendy van der Geest

Ingrediënten

2 grapefruits, rode
4 tk koriander
5 cl melk, kokos-
¼ peper, rode
- peper, versgemalen
1 radijs Pink Meat
4 radijsjes, mini
½ sjalot, gesnipperde
600 g zeebaarsfilet met
vel, onschubt
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2-3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het vel van de zeebaarsfilet en frituur dit goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat het uitlekken en bestrooi het met een snuffje zout.
Breek het vel in stukjes.
Snijd de zeebaarsfilet in uiterst dunne tranches met een zeer scherp mes en leg ze in een schaal.
Rasp er de schil van 1 grapefruit overheen en voeg het sap van deze grapefruit toe.
Voeg eveneens de kokosmelk toe.
Snijd de rode peper zeer fijn en snijd de steeltjes van de koriander heel fijn.
Voeg de gesnipperde sjalot toe aan de gesneden zeebaars en kruid het lichtjes met zout.
Plaats het in de koelkast en laat het min. 2 uur marineren.
Maak ondertussen de beide radijssoorten schoon en schaaf deze zeer dun op de mandoline. Marineer dit à la minute in de marinade van de zeebaars.
Schil de achtergehouden grapefruit en snijd de partjes tussen de vliezen uit.
Rol, na het marineren, de zeebaarsfilet op tot rolletjes en dresseer ze strak op een bord.
Garneer de vis met de gemarineerde radijs, de topjes koriander, de partjes grapefruit en het krokante vel.
Lepel er nog lekker wat van de marinade overheen.

Chili con 'makreel' met lente-ui en zure room.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

2 blk bonen, kidney-,
rode (à 410 g)
2 tn knoflook
1 bs koriander of
peterselie
2½ el kruidenmix
(Chili Con Carne)
400 g makreelfilet,
gestoomde/gerookte
- olie, zonnebloem-
1 kpt room, zure of
yoghurt, dikke (ca. 8
el)
7 tomaten, grote
3 uien, rode
1 bs uitjes, lente-

Bereiding.

Snijd de tomaten in stukjes.
Pel en snipper de uien en pers de knoflook.
Snijd de lente-uitjes in ringen.
Verwarm een scheutje olie in een diepe pan
en roerbak hierin de rode uien met de
knoflook 5 min.
Roer de kruidenmix erdoor.
Voeg de tomaten toe en bak ze 5 min. mee.
Laat ondertussen de bonen uitlekken en voeg
ze aan de pan toe.
Breng het geheel tegen de kook aan en laat
het 10 min. zachtjes pruttelen (afhankelijk
van de vochtigheid van de tomaten kun je een
scheutje water toevoegen om de chili iets
vochtiger te maken).
Verdeel in de tussentijd de makreel in
stukken.
Voeg ze met de helft van de lente-ui aan de
chili toe en warm het goed door.
Hak de koriander of peterselie grof.
Proef de chili en voeg evt. nog wat extra
kruidenmix toe.
Strooi op het laatst de rest van de lente-
uiringetjes en kruiden erover.
Scheep de zure room of yoghurt er op de
borden bij.

Tip:

Serveer er tortillachips, maïs(kolven), geraspte
kaas en Jalapeño-peperringetjes bij.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cottagegeese-wraprolletjes met gerookte zalm.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt, Hoogvliet

Ingrediënten

400 g cottagegeese
15 g dille
6 eieren
150 g kaas, room-
- peper, versgemalen
8 bld sla, krop-
200 g zalmfilet,
gerookte
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 418
Eiwit: 35 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 29 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 0 g
Groente: 24 g
Zout: 3,1 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de dille fijn, houd 1/3 apart.
Doe de cottagegeese, de eieren en rest van de dille
in een hoge beker en pureer het met de staafmixer
tot een glad beslag.
Breng op smaak met zout en peper.
Schenk het beslag op een met bakpapier beklede
bakplaat en strijk het dun en gelijkmatig uit.
Bak het in 30 min. in het midden van de oven
lichtbruin en gaar.
Laat het in 15 min. afkoelen.
Verwijder voorzichtig het bakpapier.
Leg het met de donkere kant naar beneden op een
snijsplank.
Snijd het in 4 gelijke rechthoeken.
Besmeer de stukken met de roomkaas en beleg het
met de sla en de zalm.
Rol het voorzichtig op en snijd het in schuine
stukken.
Bestrooi de wraps met de rest van de dille en een
snufje peper.

Crostini met haringtartaar.



Menugang: Picknick-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2016-07

Ingrediënten

1 brood, stok- (afbak)
2 el crème fraîche
2 haringen, in kleine
blokjes
1 tl kappertjes,
fijngenhakt
1 sjalot, fijngesnipperd

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 243
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 32 g
w/v suikers: - g
Natrium: 1779 mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het stokbrood in sneetjes; eerst afbakken is niet nodig.

Rooster de sneetjes in de broodrooster goudbruin en krokant.

Snijd de haring in kleine blokjes.

Schep er de fijngesnipperde sjalot, de crème fraîche, de fijngehakte kappertjes en peper naar smaak door.

Neem de crostini en haringtartaar apart mee. Beleg ter plekke de crostini met de haringtartaar.

Crostini met heilbotrillettes.



Menugang: Amuse-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

½ brood, stok-
1-2 el citroensap
2 el crème fraîche
250 g heilbotfilet,
gerookte
2 tl kappertjes,
fijngenhakt
2-3 tk kervel,
grofgehakt
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 sjalot, fijngesnipperd

Bereidingstijd: <30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 441
Energie kcal: 105
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 220°C.
Snijd het stokbrood in dunne plakjes.
Leg het brood op een bakplaat en besprenkel het met de olijfolie.
Bak het stokbrood in de voorverwarmde oven in 8-10 min. goudbruin en krokant.
Hak de heilbotfilet in de keukenmachine, de hakmolen van de staafmixer of met een scherp mes fijn.
Roer er de crème fraîche, de sjalot, de kappertjes en de kervel door.
Breng het op smaak met citroensap en peper.
Besmeer de crostini met de heilbotrillettes.
Strooi er evt. nog wat extra kervel over.

Tip:

Serveer de heilbotrillettes ook eens in slaschuitjes of op een jonge bladsalade met frisse schijfjes appel.

Wijntip:

Een geurige, tikkeltje exotische Pinot Gris d'Alsace past perfect bij de pittige smaak van de gerookte heilbot op knapperig, geroosterd brood.

Ei met ansjovis.



Menugang: Bijgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Linda, PastaSite.nl

Ingrediënten:

- eieren, hardgekookte
- peterselie
- 1 bl sardientjes

Bereidingstijd: 5 min.

Kooktijd: 11 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren hard, laat ze onder koud water schrikken, pel ze en laat ze afkoelen.

Snijd ze hierna met een ei-snijder in dunne plakjes.

Scheur een stukje ansjovis af en leg deze op het plakje ei.

Leuk ze nog ietsjes op met peterselie.

Flatbread met (baby)spinazie en gerookte paling.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Paling recepten-
boekje

Ingrediënten

1 kbs dille, fijngehakt
4 flatbreads, naturel,
gevouwen
250 g palingfilets,
gerookte
1 bkj Philadelphia,
naturel
100 g spinazie, (baby)

Bereiding.

Meng de Philadelphia met de dille.
Rooster de flatbreads (broodrooster of grill).
Bestrijk de flatbreads royaal met het
Philadelphiamengsel.
Vul ze verder met de palingfilets.
Leg flink wat (baby) spinazie in het broodje.

16

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gegrilde forel met spek en zeekraal.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Ralph de Kok,
VisRecepten.nl

Ingrediënten

6 pl bacon (of
ontbijtspek)
1 citroen
2 forellen
- olie, olijf-
- peper, zwarte, vers-
gemalen
- World Spice Blend,
Toscane
1 bkj zeekraal
- zout

- slagerstouw



Bereiding.

Steek je barbecue aan en zorg voor een directe hitte van ca. 200°C.
Snijd de forel aan beide kanten een beetje schuin in.
Kruid de vis met de Toscane kruidenmix, zowel aan de binnen- als de buitenkant.
Besprenkel de zeekraal lichtjes met olijfolie, citroensap en zwarte peper.
Vul de buikholte van de forel met de zeekraal (ca. 2 el).
Omwikkel de forel met de bacon en zet die vast met een slagerstouwtje.
Gril de vis aan beide kanten boven een direct vuur een paar min. per kant, tot het spek mooi bruin en knapperig wordt.
Leg 1 hv zeekraal op het rooster van de barbecue en leg de vis er bovenop.
Gaar de vis op deze manier door tot hij gaar is, met het deksel van de barbecue gesloten (ca. 8-10 min.).
Haal de vis uit de barbecue en serveer die op een bedje van zeekraal.

17

Bereidingstijd: < 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 526
Energie kcal: 126
Eiwit: 18,4 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5,8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gepocheerde eieren met zalm en spinazie.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Food &
Friends, A. Vogel

Ingrediënten

1 tl azijn
4 beschuitbollen
20 g boter
½ citroen
4 eieren
60 g mayonaise
1 tl mosterd
- peper, versgemalen
200 g spinazie
100 g zalm, gerookte
- zout

Bereiding.

Vul een hapjespan of grote koekenpan voor driekwart met water en breng het tegen de kook aan.
Zet het vuur laag.
Voeg de azijn toe.
Breek 1 ei voorzichtig boven een schaalkje of kopje (zorg dat de eidooier heel blijft).
Laat het ei uit het schaalkje in het water glijden.
Herhaal dit met de rest van de eieren.
Pocheer de eieren 3 min. tegen de kook aan.
Haal de eieren met de schuimspaan uit het water.
Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Pers de citroen uit.
Bereid nu de saus.
Meng de mayonaise, de mosterd, 1 el citroensap en 1 el water in een steelpannetje en verwarm het op een laag vuur.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Rooster de beschuitbollen.
Verhit de boter in een wok en roerbak de spinazie 1 min.
Verdeel de zalm en de spinazie over de beschuitbollen.
Leg op elke bol een gepocheerd ei en verdeel er de saus over.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 353
Eiwit: 14 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Geroosterde rode tilapia.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Ghanese
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen
5 cm gember
2 maggiblokjes
1 paprika, in reepjes
1 tilapia rode
1 tomaat, in reepjes
1 ui, rode, in reepjes
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schraap de schubben van de tilapia, haal de ingewanden eruit en was hem goed schoon (of laat de visboer dit doen bij aanschaf).

Dep de vis droog.

Snijd aan elke kant van de vis drie inkepingen en stop in elke snee een plakje citroen.

Blend de gember met de helft van de ui en de blokjes maggi tot een pasta.

Besmeer de buitenkant van de vis met de pasta en doe het restant in de buikholte.

Bestrooi de vis met zout.

Laat de vis 3 uur staan.

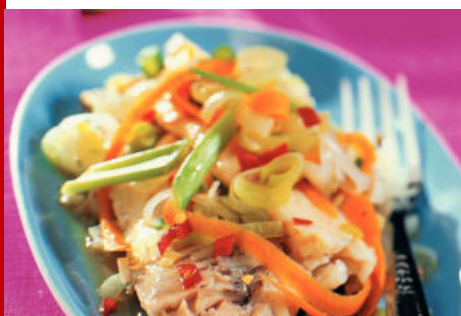
Leg de vis 10 min. onder een voorverwarmde grill (of op de barbecue).

Garneer voor het uitserveren de vis met de reepjes paprika, de tomaat en de rest van de ui.

Tip:

Lekker met banku of jollof-rijst.

Gestoomde roodbaars.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Thaise
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

½ tb bouillon, kippen-
1 tn knoflook
1 peper, rode
1 prei, dunne
450 g roodbaarsfilet
1 stngl sereh
2 sjalotjes
2 el saus, vis-
1 tl suiker, basterd-,
donkerbruine
2 uitjes, bos-
1 wortel, winter-, kleine

- bakpapier

Vorbereiding.

Pel de sjalotjes en snipper ze fijn.
Pel de knoflook.
Halveer de peper, verwijder de zaadjes en hak de peper fijn.
Maak de bosuitjes schoon.
Snijd het witte deel van de bosuitjes in ringetjes.
Snijd het groene deel van de bosuitjes in schuine stukken van 2 cm.
Verwijder het uiterste blad van de sereh, hak de stengel fijn.
Maak de prei en de winterwortel schoon, halveer beide in de lengte en snijd ze in dunne plakjes.
Los het bouillontablet op in 2 dl kokend water.

Bereiding.

Breng in 2 pannen een laag water aan de kook. Leg de visfilets op 4 stukken bakpapier. Verdeel de prei, de wortel, de sjalotjes, de sereh en de ringetjes bosui over de visfilet. Besprenkel de vis met 3 el bouillon en vouw de pakketjes goed dicht.
Hang in elke pan een vergiet of stoommand en leg hier 2 vispakketjes in.
Leg een deksel op de vergieten en stoom de vis in ca. 10 min. gaar.
Pers intussen boven een kom de knoflook uit. Roer er de limoensap, de vissaus, de peperstukjes en de suiker door.
Leg de vispakketjes op borden en vouw ze open.
Schenk het sausje over de vis en garneer ze met stukjes bosui.

Vorb. tijd: 15 min.
Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 145
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Haring met uitjes op roggebrood.



Menugang: Hapje,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kookse.tv

Ingrediënten

50 g appelmoes
4 sn brood, rogge-
½ tl gemberpoeder
2 haringen, schoon-
gemaakt
½ tl kerrie
100 g mayonaise
- peper, versgemalen
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de mayonaise met de appelmoes en breng die op smaak met de kerrie, het gemberpoeder, peper en zout.
Snijd de haring doormidden en verdeel die over het roggebrood.
Verdeel de ui erover en besprenkel het met de saus.

Haringclub met avocadomayo en krokante bacon.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

1 avocado, eetrijpe
12 sn brood, casino-,
wit
8 pl bacon
8 haringen, zoute
8 bld kropsla, kleine
1 el limoensap
1 el mayo
- peper
1 sjalot, fijngesnipperd
2 tomaten, in plakjes
- zout

Bereidingstijd: 25-30
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 906
Energie kcal: 216
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rooster de sneetjes brood in de broodrooster goudbruin en krokant.
Bak in een droge koekenpan de bacon krokant.
Halveer ondertussen de avocado, wip de pit eruit en verwijder de schil.
Pureer het avocadovlees met het limoensap en de mayonaise met de staafmixer glad.
Voeg zout en peper naar smaak toe.
Leg op 4 borden een snee geroosterd brood.
Besmeer die met de helft van de avocado.
Verdeel er de helft van de sla, de bacon en de tomaat over.
Leg er een (schoongemaakte) haring op en bestrooi die met sjalot en zout en peper naar smaak.
Leg hierop nog een snee brood en besmeer deze met de rest van de avocado.
Beleg ze vervolgens met de rest van de ingrediënten.
Dek de sandwiches af met de laatste snee brood.
Druk het licht aan en steek de club sandwiches vast met een prikker.
Strooi er desgewenst nog een paar geurige blaadjes basilicum over.

Tip:

Vervang de avocadomayo ook eens door ravigotte- of remouladesaus.

Haringsalade van Hendrick Storm.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Stormvrouwe

Ingrediënten

1 appel, frisure
2 augurken, zure, fijn-
gesneden
15 g dille, fijngesneden
2 eieren
3 haringen, in piep-
kleine blokjes
1 tl mierikswortel
- peper, versgemalen
1 sjalot, fijngesnipperd

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren in 8 min. hard, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.

Snijd de eieren in plakken.

Snijd de ongeschilde appel in vier parten, verwijder het klokhuis en snijd de parten in dunne plakjes.

Schep de haring om met de sjalot, de augurk, de helft van de dille en de mierikswortel.

Breng het op smaak met versgemalen peper.

Verdeel de plakjes appel over een schaal en schep de haringsalade erover.

Leg de plakken ei erop en garneer het met de rest van de dille en versgemalen peper naar smaak.

Tip:

Lekker met roggebrood.

Heilbot in Parmaham met knolselderij.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: FreshlyFish.nl,
Wendy van de Geest

Ingrediënten

2 el amandelen
1 bouillonblokje, (vis-)
8 pl ham, Parma-
200 g heilbot
5 el olie, olijf-
1 tn knoflook
1 knolselderij
- peper, versgemalen
1 ui
100 g zeekraal
- zout

Voor de puree:

1 el boter, room-
1 tl mosterd
1 sch melk
- peper, versgemalen
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Snijd de knolselderij doormidden.
Snijd 1 helft in plakken en leg die op de bakplaat.
Besprenkel ze met 2 el olijfolie, wat versgemalen peper en een snuf zout.
Bak de knolselderij 30 min. in de oven.
Haal de heilbot uit de verpakking.
Wikkel de heilbot in de Parmaham.
Besprenkel het met 2 el olijfolie en leg de vis 15 min. bij de knolselderij in de oven.
Verhit een eetlepel olie in een hoge pan.
Snijd de andere helft van de knolselderij in blokjes.
Snijd de ui en de knoflook fijn.
Bak dit even aan.
Vul de pan met water tot de inhoud net onder staat.
Voeg het bouillonblokje toe.
Kook het in 15 min. zacht.
Doe de zeekraal in een schaal en laat die 1 min. weken in kokend water.
Giet de knolselderij af.
Pureer die met een staafmixer tot een gladde massa.
Voeg de melk en de roomboter toe en roer het goed door elkaar.
Breng de puree op smaak met mosterd, zout en peper.
Haal de vis en gesneden knolselderij uit de oven.
Serveer de heilbot in Parmaham met de geroosterde knolselderij en knolselderij puree.
Garneer het gerecht met amandelen, en zeekraal.
Eet smakelijk!

Tip:

Probeer eens heilbot met tuinkruiden.

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: 45 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Heilbotfilet met garnalen en mosselen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
VisRecepten.com

Ingrediënten

- bloem
- 150 g champignons
- 100 g garnalen, Noorse
- 600 g heilbotfilet
- 1 hv mosselen,
gekookte
- paprika poeder
- peper, versgemalen
- 1 dl room
- 1 el tomatenpuree
- 2 uien
- 1 dl wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de heilbotfilet in stukjes en bestrooi ze met versgemalen peper, zout en een beetje paprikapoeder.

Strooi lichtjes wat bloem over de visstukjes en roerbak ze in hete olie gedurende 5-7 min. voorzichtig schuddend.

Bak de garnaaltjes en mosseltjes even mee.

Bak in een andere pan de gesneden champignons en de in ringen gesneden uien gaar.

Voeg hier de wijn, de room, de tomatenpuree en een halve el bloem aan toe.

Breng de saus al roerend aan de kook en laat hem 5 min. zachtjes pruttelen.

Serveer de saus apart bij de vis.

IJsbergslawrap met gerookte kip of gerookte zalm.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ZomerSlank
recepten

Ingrediënten

1/2 avocado, in reepjes*
3 pl kipfilet, gerookte**
- rucola, handvol
2 bl sla, ijsberg-, grote
1 tomaat, in blokjes
1 tl vinaigrette, dressing
(naar keuze)

* besprenkelt met 1 tl
citroensap
**of 50 g zalm,
gerookte

Bereiding.

Was de blaadjes ijsbergsla en dep ze voorzichtig droog.
Leg ze plat neer en beleg ze met de kipfilet of zalm, tomatenblokjes, avocadoreepjes en rucola.
Laat de onderkant van het slablad vrij.
Sprenkel de vinaigrette of dressing er over heen.
Vouw de onderkant van het slablad omhoog en rol daarna het blad overdwers op.

26

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kabeljauw met kruidenboter in een pakketje.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: ZuivelOnline.nl

Ingrediënten

20 g boter, om in te vetten
50 g boter, kruiden-
4 st kabeljauw (of zalm)
van elk 200 g
- peper, versgemalen
1 tl tijm
4 tomaten
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Ontvel de tomaten: kruis de velletjes in, dompel ze ca. 30 sec. in kokend water en trek de velletjes eraf.

Halveer de tomaten, verwijder het vocht en de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Verwijder evt. het vel van de vismotten.

Dep de moten droog met keukenpapier en wrijf ze, aan beide kanten in met zout en peper.

Vet 4 grote stukken aluminiumfolie in met de boter en leg de moten erop.

Verdeel de tomaat over de moten, bestrooi met de tijm en verdeel de in plakjes gesneden kruidenboter erover.

Vouw de folie losjes om de vis en vouw de uiteinden stevig dicht.

Bewaar de pakketjes tot gebruik in de koelkast.

Afwerking:

Verwarm de oven voor op 220°C.

Leg de vispakketjes op een bakplaat in het midden van de oven en laat ze in ca. 12 min. gaar worden.

Leg de pakketjes op de borden.

Tip:

Lekker met tuin- of sperziebonen en aardappelpuree.

Kabeljauw-tartiflette.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

8 aardappelen, vast-
kokende
- boter
300 g Gruyère, geraspte
(of Comté kaas)
500 g kabeljauwfilet
- peper, versgemalen
2 preien
3 dl room, slag-
2 el tijmblaadjes
1 ui
100 g walnoten, gepelde
- zout

Bereiding.

*Tartiflette is de naam voor een Franse aardappel-
schotel. Wij maken hem met kabeljauw, een stevige
witvis met een milde smaak. We geven deze vis
smaak met Franse kaas zoals Gruyère of Comté kaas.*

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de kabeljauw in gelijke blokjes.
Schil de aardappelen, snijd ze in heel dunne plakken
(gebruik evt. een mandoline).
Maak de ui en prei schoon en snijd ook deze in dunne
plakjes.
Vet een grote ovenschaal of 4 kleine ovenschaaltjes
met deksel in met wat boter.
Vul de schaal(tjes) om en om met aardappel, vis, prei,
ui, walnoten en bestrooi het tussendoor met tijm,
zout, versgemalen peper en de geraspte kaas.
Eindig met aardappelplakjes en geraspte kaas.
Schenk er dan voorzichtig de room op zodat deze
tussen de ingrediënten kan zakken.
Dek de ovenschaal(tjes) af met aluminiumfolie.
Bak de tartiflettes in het midden van de voor-
verwarmde oven in ±30 min. goudbruin en gaar.
Verwijder de folie na 20 min.

Bereidingstijd: 50-60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 304
Energie kcal: 72
Eiwit: 16,4 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0,7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Maatje met nieuwe aardappel en zure room.



Menugang: Hapjes,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 16
Sterren: **
Bron: Kookclub Al Dente

Ingrediënten

2 aardappelen, nieuwe
2 maatjes
- preischeuten
1 pt room, zure
- tuinkruiden, jonge
(kervel, bosui, peter-
selie, bieslook)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de nieuwe aardappelen gaar en pureer ze.
Voeg wat olijfolie, wat room en de fijn
versneden lentekruiden toe en meng die goed
door de puree.

Schep met bijv. een ijsbollepel een bol puree op
een schaalte of schoteltje.

Snijd de maatjes in ruitvorm.

Laat een stukje haring tegen het bolletje puree
aanleunen.

Werk het af met een wolkje zure room, een
stukje bosui en wat preischeuten.

Makreel mafé - makreel met pompoen en pindasaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Afrikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

2 tn knoflook
500 g kool, spits, in reepjes
400 g makreelfilets, verse, in stukken
2 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen, naar smaak
200 g pindakaas
500 g pompoen, fles-, in blokjes van 2 cm
1 el sambal of meer naar smaak
1 blj tomatenpuree (70 g)
750 ml water
- zout, naar smaak

Bereiding.

Fruit de knoflook enkele min. in 2 el zonnebloemolie.
Voeg de sambal en tomatenpuree toe en warm die even mee.
Doe de groenten erbij met de pindasaus, het water en een flinke snuf versgemalen peper en zout.
Breng het aan de kook en laat het 30 min. pruttelen.
Voeg na 20 min. de stukken makreel toe.

Tips:

- Serveer het gerecht met peterselie en rijst.
- Ook lekker met gerookte makreel.

30

Bereidingstijd: 30-35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Makreel tempura met granaatappel-sojadip.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

1 appel, granaat-, kleine
100 g bloem
- bloem, om de makreel
door te wentelen
100 ml bouillon, vis-
1 ei
4 ijsblokjes
2 makreelfilets, grote,
verse
3 el melasse, granaat-
appel-
100 g sla, gemengde
4 el sojasaus
100 ml water, koud
- zout

Bereiding.

Verwarm de frituurpan op 170°C.
Snijd elke makreelfilet in 10-12 schuine stukken.
Halveer de granaatappel.
Houd de helften omgekeerd boven een schaal en klop
met een pollepel op de harde schil om de pitjes eruit
te slaan.
Meng, voor de dip, de sojasaus met de
granaatappelmelasse en de visbouillon.
Proef en voeg evt. extra sojasaus en/of
granaatappelmelasse toe.
Doe de ijsblokjes in het water en laat het water heel
koud worden.
Zeef ondertussen de bloem boven een kom.
Voeg 1 snf zout toe.
Klop het ei los en voeg het met het ijswater, zonder
de blokjes, aan de bloem toe.
Roer het even snel door, maar laat het wel korrelig,
dus niet glad maken!
Strooi wat bloem op een bord, wentel de stukjes
makreel er één voor één door.
Haal ze dan direct door het beslag zodat ze ermee
bedekt zijn en bak ze in de olie tot ze licht goudbruin
zijn.
Frituur er 4-5 tegelijk.
Laat de makreel tempura vervolgens op keukenpapier
uitlekken.
Verdeel de salade over 4 schaaltes.
Bedruppel de sla met een klein beetje van de
granaatappel-sojadipsaus.
Leg de makreel tempura op de bordjes.
Strooi de resterende granaatappelpitjes over de sla.
Serveer de rest van de dip apart.

Tip:

- Het is lekker om aan de dip wasabi, geraspte
gemberwortel of mierikswortel toe te voegen.
- De granaatappelmelasse kan evt. vervangen
worden door balsamicoazijn.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mediterraanse forel uit Andorra.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Andorrese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Steffan Jansen,
WereldGerecht.nl

Ingrediënten

2 citroenen (in schijfjes
van ca. ½ cm.)
4 forellen, regenboog-,
schoongemaakt
1 pk ham, serrano-
- olie, olijf-
4 tk oregano, verse
- peper, versgemalen,
naar smaak
8 tk peterselie, platte,
verse
4 tk salie, verse
- zout, zee-, naar smaak

Bereiding.

Dep de forel aan de binnenkant droog met
keukenpapier.
Besprenkel de binnenkant van de schoongemaakte
forel met zeezout en versgemalen peper.
Vul elke forel met één takje verse peterselie, salie en
oregano.
Doe vervolgens in elke forel 2 plakjes citroen.
Wrijf met een keukenpapier de buitenkant van de vis
in met olijfolie.
Verwarm de grill, grillpan of koekenpan op een
middelhoog vuur.
Bak de forel in 8-10 min. aan beide kanten gaar.
Laat de forel even kort rusten.
Knijp nog wat citroen uit over de vis, en breng evt. op
smaak met extra zout en versgemalen peper.
Bak de ham in 1 min. aan beide kanten kort aan en
leg die op de forel.
Garneer het geheel met de overgebleven peterselie
en partjes citroen.

Tips:

- Je kunt de vis natuurlijk ook op de bbq bereiden.
- De serranoham kan vervangen worden door
parma-, iberico- of andere gedroogde ham.

Vorb. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mosterdsoep met gerookte paling.



Menugang: Hoofd-,
voorgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Erik van der
Geest, Ik hou van paling

Ingrediënten

50 g bloem
40 g boter
1 l bouillon, kip- (of
groente-)
1 tn knoflook, fijngehakt
4 el mosterd, grove
100 g palingfilets,
gerookte, in stukjes
- peper, versgemalen
4 el peterselie, platte,
gehakt
200 ml room, slag- (of
kookroom)
(3 el sherry, droge)
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereiding.

Bak de ui en de knoflook in de boter (langzaam, op niet al te hoog vuur).

Voeg, zodra de ui glazig is, de bloem in één keer toe.

Zet het vuur laag, roer het goed met een garde en bak het totdat er geen klontjes meer in zitten (ca. 4 min) en let op dat het niet te bruin bakt!

Zet het vuur wat hoger en voeg beetje bij beetje al roerend de bouillon toe.

Voeg halverwege het toevoegen van de bouillon ook de grove mosterd toe (dit is ook het moment om evt. de sherry toe te voegen).

Blijf roeren totdat een licht gebonden soep ontstaat.

Voeg de room toe en breng de soep op smaak met zout en versgemalen peper.

Schep de soep in kommen en garneer ze met de peterselie en de stukjes palingfilet.

Tip:

Serveer er eens uitgebakken spekjes bij!

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Paling pita met guacamole.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling,
Paling.nl

Ingrediënten

4 broodjes, pita-
(- eitje, gekookt)
250 g palingfilets,
gerookte
- peper, versgemalen
- sla
- tomaatjes, cherry-

Voor de guacamole:

2 avocado's, rijpe
½ limoen, sap van
1 peper, chili-, rode
1 tomat, fijngesneden
1 ui, rode, kleine, heel
fijngesneden

Bereiding.

Guacamole:

Verwijder de zaadlijsten en pitjes van de chilipeper en snijd hem fijn.
Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pit en de schil.
Prak het vruchtvlees fijn en meng het vervolgens met de fijngesneden tomaat, de ui en de chilipeper.
Breng de guacamole op smaak met limoensap, versgemalen peper en zout.

Rooster de pitabroodjes.

Vul de pitabroodjes met een blaadje sla, wat guacamole, gehalveerde cherry tomatjes, evt. een plakje ei en reepjes gerookte paling.
Bestrooi de inhoud evt. met wat versgemalen peper.

Tip:

Houd je niet van pittig? Neem dan voor de guacamole versgemalen peper.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Paling van de BBQ.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten

- olie, olijf-
1 kg paling, rauwe
zonder ingewanden en
huid, in mootjes van
± 6cm.*
- viskruiden
- woksau, teriyaki-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem 4 mootjes paling per persoon.
Dep de mootjes goed droog.
Bestrijk ze met olijfolie.
Bestrooi ze daarna ruim met de viskruiden.
Gril de mootjes in ca. 20 min. gaar op een indirect verhitte grill of BBQ.
Keer ze halverwege even om.
Lak ze, als de mootjes gaar zijn, af met de teriyaki-saus en laat ze nog ca. 5-10 min. doorgaren (daardoor karameliseert de teriyaki-saus ook mooi.

Tips:

Het lekkerst zijn ze als ze goed gaar zijn!
Heb je een kamado, dan kan het met de deksel dicht, op ca. 160°C-180°C. Rookhout toevoegen kan, maar is niet persé nodig.

* (Je kunt kant-en-klaar gestripte verse paling kopen. Deze bestel je een week van te voren bij de visboer, als ze deze niet standaard hebben liggen. Je kunt ze vaak ook al in mootjes bestellen.)

Pekelharing.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Hollandse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Johan Segers, Tot op de graat

Ingrediënten

2½ dl azijn
2½ dl azijn, wijn-, witte
1 citroen, geschilde, in
fijne schijfjes
3 haringen
4 jeneverbessen
4 laurierblaadjes
- peper
10 tk tijm, verse
1 ui, in ringetjes
2½ dl wijn, witte
3 kg zout, zee-, grof

Bereiding.

Laat de haringen 24 uur in het zeezout pekelen.
Spoel de vissen onder koud stromend water.
Snijd de haring achter de kop tot op de graat in
en snijd de filets los.
Verwijder de zijgraten.
Leg de groenten en de haring in laagjes.
Maak zo twee lagen en breng ze op smaak met
peper, azijn, witte wijnazijn en witte wijn.
Laat alles 3 dagen marineren in de koelkast.
Bewaar de haring in gesteriliseerde glazen
bokalen.

36

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pissaladière.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Div. bronnen

Ingrediënten

1-2 bl ansjovis, in
olijfolie (50 g)
1 pt Grand'Italia
Pastasaus di Mare (à
425 g)
300 g mix, voor
pizzadeeg
4 el olie, olijf-
12 olijven, zwarte,
ontpit
- peper, versgemalen
5 tk tijm, verse
1 kg ui, rode, in dunne
halve ringen
- zout

Bereiding.

Kneed voor het pizzadeeg de mix met 180 ml handwarm water en 1 el olijfolie tot een soepel deeg.

Laat het deeg afgedekt met folie een uur op een warme plek rijzen.

Bak de uien op een laag vuur in de rest van de olie tot ze zacht zijn en een beetje gekleurd.

Voeg de tijm toe, bestrooi het royaal met versgemalen peper en zout en laat het afkoelen.

Verhit de oven voor op 250°C en schuif een bakplaat op de onderste richel van de oven, zodat deze ook flink heet wordt.

Kneed het deeg nog eens goed en rol het op een royaal met meel bestoven werkvlak uit tot een rechthoek die op de bakplaat past.

Leg het deeg op een stuk bakpapier en bestrijk het met de pastasaus.

Verdeel de uien eroverheen.

Spoel de ansjovisjes af, dep ze droog en leg ze in een ruitpatroon over de pizza. Verdeel ook de olijven over de pizza en bestrooi ze met wat extra versgemalen peper.

Schuif de pizza op het bakpapier op de hete bakplaat in de oven en bak hem in 8-10 min. goudbruin en gaar.

Tips:

- Bestrooi de pizza evt. met peterselie of Provençaalse kruiden.
- Lekker met een frisse groene salade.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Pitapuntjes met paling.



Menugang: Amuse,
hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

- spr bieslook of tk dille
½ citroen, sap van
1 tl honing
1 mp mosterd
2 el olie
150 g palingfilet,
gerookte
- peper, versgemalen
1 pitabroodje
½ sinaasappel, de schil
of rasp van
50 g sla, veld-

Bereiding.

Snijd de palingfilets diagonaal in stukjes.
Meng citroensap met de mosterd, de olie, de
honing en de peper.
Scheep de dressing door de veldsla.
Snijd het pitabroodje open in twee helften,
rooster ze evt., en snijd ze in vieren.
Beleg de pitabroodjes met veldsla met daarop
palingstukjes, gegarneerd met bieslook en
sinaasappelrasp.

38

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Preirisotto met zalm.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Hoogvliet

Ingrediënten

50 g boter
1,2 l bouillon, groente-
100 g kaas,
Parmezaanse, geraspt
2 tn knoflook, fijngehakt
3 el olie, olijf-
500 g preien, in ringen
350 g rijst, risotto-
1 hv rucola
2 sjalotjes, gesnipperd
100 ml wijn, witte
400 g zalmfilets, in
blokjes van ca. 2 cm

Bereiding.

Verhit de olie en bak de sjalotjes, de prei en de knoflook 2-3 min. zonder te kleuren. Bestrooi het met zout.

Voeg de rijst toe en roerbak die ca. 2 min. tot de rijstkorrels glazig zijn.

Voeg de witte wijn toe en laat deze inkoken en verdampen.

Voeg een scheut bouillon toe en breng alles zachtjes aan de kook.

Voeg als het vocht door de rijst is opgenomen weer een scheut bouillon toe.

Herhaal dit en blijf goed roeren.

Ga door tot de rijst in ca. 20 min. beetgaar is.

Schakel de warmtebron uit.

Verdeel de rauwe zalm, de klontjes boter en de helft van de Parmezaanse kaas over de risotto.

Laat het 10 min. afgedekt staan zodat de zalm gaart. Schep het dan om.

Verdeel het over 4 borden en garneer het met de rest van de kaas en de rucola.

Tips:

- Vervang de wijn in dit recept eens door 100 ml kookroom en roer deze door de beetgare rijst.
- Neem eens verkruimelde zachte geitenkaas in plaats van Parmezaanse kaas.

Bereidingstijd: 35 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 820

Eiwit: 39 g

Koolhydraten: 76 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 36 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 15 g

Vezels: 6 g

Groente: - g

Zout: 4,2 g

Rogvleugel met kappertjesjus en tomaatjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

50 g bloem
30 g boter
½ citroen, sap van
2 el kappertjes
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 rogvleugelfilets (à 150 g)
250 g tomaatjes, cherry-, gehalveerd
150 ml wijn, witte, droge
- zout

Bereidingstijd: <30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 355
Energie kcal: 85
Eiwit: 20,7 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0,2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf de rogvleugelfilets in met zout, versgemalen peper en wat citroensap. Laat de stukken vis zo 5 min. liggen. Verwarm de ovengrill voor. Strooi de bloem op een bord en wentel de stukken vis erdoor. Verwarm de boter in een grote koekenpan en bak de rogvleugelfilets in 6-8 min. goudbruin en gaar. Schep in een bakblik de tomaatjes om met versgemalen peper en olijfolie. Rooster de tomaatjes in de oven in 4-6 min. gaar. Leg de rogvleugelfilets op warme borden. Roer de kappertjes met een scheutje water en de wijn door het bakvet en laat dit bruisend inkoken. Schep de jus over de vis en schep de tomaatjes ernaast.

Tip:

Lekker met een frisse salade en gebakken aardappeltjes.

Roodbaarsfilet met gegrilde groenten en tapenade.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koken.VTM.be,
Wendy van der Geest

Ingrediënten

1 aubergine
1 courgette
1 hv kappertjes
- peper, versgemalen
4 roodbaarsfilets
1 sjalot
1 pt tomaatjes, zongedroogde
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de groenten en snijd ze in plakjes.
Doe de groenten in een kom en kruid ze met versgemalen peper en zout.
Meng de groenten met de olie van de zongedroogde tomaten (hier zit veel smaak in).
Bak de groenten in een grillpan, op de barbecue of onder de grill.
Smelt in een grillpan wat boter of maak wat olie warm.
Kruid de roodbaarsfilets met versgemalen peper en zout en bak ze in ca. 4 min per kant gaar (in de oven bak je ze gaar in ca. 20 min. op 180°C).
Voor de tapenade doe je de zongedroogde tomaatjes in de blender, samen met een handvol kappertjes (hier hoeft je verder niets aan toe te voegen; de kappertjes zijn al zout genoeg en in de marinade van de tomaatjes zitten ook genoeg kruiden).
Serveer de gegrilde groenten op een bord en leg de roodbaars er bovenop. Maak het geheel af met een flinke lepel van de tapenade.

Tips:

- Garneer het gerecht evt. met een takje platte peterselie.
- Lekker met gebakken aardappelpartjes of rijst.

Roodbaarsfilet met romige wijnsaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta

Ingrediënten

2 el bloem
25 g boter
800 g broccoli
200 ml crème fraîche
2 el kappertjes
700 g krieltjes
- peper, versgemalen
450 g roodbaarsfilet
50 ml wijn, witte, droge
- zout

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 470
Eiwit: 32 g
Koolhydraten: 44 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de broccoli schoon.
Verdeel de broccoli in roosjes.
Snijd de stronkjes in stukjes.
Kook de broccoli in 8 min. beetgaar.
Bestrooi de vis met bloem, zout en versgemalen peper.
Verhit de boter in een koekenpan en bak de vis in 8 min. aan beide zijden (voorzichtig keren).
Kook intussen de krieltjes in 4 min. gaar.
Kook de crème fraîche met de wijn 1 min. in een steelpannetje.
Breng de wijnsaus op smaak met zout en versgemalen peper.
Roer de kappertjes door de wijnsaus.
Serveer de roodbaars met de wijnsaus, de broccoli en de krieltjes.

Schelvis stroganoff.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

250 g champignons, in
plakjes
2 tn knoflook, fijn-
gesneden
2 el olie, zonnebloem-
1 paprika, rode, in
reepjes
2 tl paprikapoeder,
milde
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-
gehakte
300 g rijst, witte
150 ml room, kook- of
slag-
500 g schelvisfilet, in
blokjes
70 g tomatenpuree
75 ml wijn, witte, droge
- zout

Bereiding.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verhit de olie in een hapjespan.
Fruit hierin de knoflook.
Voeg de paprika en de champignons toe en bak die 3 min. mee.
Scheep de tomatenpuree en het paprikapoeder erdoor.
Roer de wijn erdoor.
Schenk de room erbij en breng de saus tegen de kook.
Leg de blokjes schelvis in de saus.
Stoof de vis afgedekt in 5 min. net gaar.
Breng het op smaak met zout en versgemalen peper.
Scheep de rijst op 4 borden.
Verdeel er de schelvis stroganoff over en bestrooi het met de peterselie.

Tips:

- Schelvis stroganoff is ook heerlijk met frieten of stokbrood.
- Serveer er nog een frisse komkommersalade bij.

Bereidingstijd: < 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 334
Energie kcal: 79
Eiwit: 19 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0,3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Scholfilet met aardappelpuree en andijvie.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boursin, Carta, OkokoRecepten.nl

Ingrediënten

600 g aardappelen, kruimige
1 krp andijvie, grof gesneden
2 el azijn
1 kpj Boursin Cuisine
Knoflook & Fijne kruiden Light
1 mp nootmuskaat
- peper, versgemalen
500 g scholfilet
1 ui, middelgrote, in ringen
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen en zet ze op met koud water en wat zout.

Breng ze aan de kook en laat ze 15 min. op een laag vuur garen.

Giet de aardappelen af en stoom ze zonder deksel op laag vuur droog.

Pureer ze en breng ze op smaak met 2 el Boursin, nootmuskaat en versgemalen peper en zout naar smaak.

Kook de andijvie, giet ze af en breng ze op smaak.

Leg de scholfilets in een steelpannetje, voeg de uienringen, azijn en versgemalen peper en zout toe en breng het met het deksel op de pan langzaam tegen het kookpunt.

Kook de scholfilet, afhankelijk van de dikte, 4-5 min.

Schep de aardappelpuree op 4 borden, leg de andijvie er op en daarop de vis.

Garneer het geheel tot slot met een lepel Boursin.

44

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Snoekbaars met rode wijnsaus.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: VisRecepten.nl

Ingrediënten

- boter, room- (om in te bakken)
- 50 g boterblokjes, koude
- 3 dl bouillon, vis-
- honing
- 4 tk kervel
- nootmuskaat
- 1 sch olie, sla- (om in te bakken)
- peper, versgemalen
- 2 dl room
- 1 sjalotje, gesnipperd
- sla, krop-, hart van
- 4 pl spek
- 4 snoekbaarsfilet, met huid (à 180g)
- 2 dl wijn, rode
- zout

Bereiding.

Doe de rode wijn, de visbouillon en de helft van het sjalotje in een passend steelpannetje en kook dit rustig tot de helft in.

Verhit een klein bakpannetje de roomboter en een scheutje slaolie.

Doe er, als de boter licht begint te kleuren, de snoekbaars in met de huid naar beneden en bak deze om en om mooi goud bruin.

Zet nu het pannetje met de snoekbaars ca. 6 min. in een voorverwarmede oven (180°C).

Voeg de room toe aan de ingekookte massa en kook deze nog iets verder in.

Verhit nu een steelpannetje met een klontje roomboter, voeg hier de rest van de sjalot aan toe en fruit deze aan (hij mag niet kleuren).

Voeg dan de sla toe (alleen de kern) en breng deze op smaak met wat zout, versgemalen peper en nootmuskaat.

Roer de koude boterblokjes door de saus en breng deze op smaak met wat zout.

Dresseer de sla op een warm bord leg hier de snoekbaars op met de huid naar boven en giet de saus er een beetje om heen.

Lak nu de snoekbaars af met wat honing en garneer het gerecht met een krokant plakje spek en een takje kervel.

Voorb. tijd: - min.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Spaghetti met makreel uit blik.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Spar

Ingrediënten

500 g ansjovisfilets
2 tn knoflook
1 limoen, zeste van
200 g makreelfilets, in zonnebloemolie (blik)
3 el olie, olijf-
10 olijven, zwarte
1 peper, rode
- peper, versgemalen
½ bs peterselie
400 g spaghetti
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snipper de knoflook.
Halveer de olijven.
Snijd de rode peper in schijfjes.
Verhit de olie in een pan samen met de ansjovis en de knoflook.
Laat de ansjovisfilets smelten.
Voeg er de makreel uit blik aan toe.
Kruid dit met versgemalen peper en zout.
Voeg er de rode peper en olijven aan toe.
Laat het geheel 3 min. pruttelen.
Kook ondertussen de spaghetti gaar in gezouten water zoals vermeld op de verpakking.
Verdeel de spaghetti over de borden en overgiet die met de saus.
Werk het af met de zeste van de limoen, peterselie en een snuf peper.

Spicy zalm van de BBQ met mango-komkommersalade.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 el ketjap manis
1 komkommer
1 limoen
1 mango
4 el saus, hot chili-
2 zalmfilets, met huid

- barbecue met deksel
- braadslede (15x20 cm)

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 488

Eiwit: 30 g

Koolhydraten: 28 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 28 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Doe de ketjap in een bakje/kommetje.

Boen de limoen schoon, rasp er de groene schil af en pers de vrucht uit.

Voeg de helft van het rasp en de sap en 2 el chilisaus toe aan de ketjap en meng het door elkaar.

Leg de zalm in de braadslede en bestrijk de vis met de helft van de marinade.

Zet de braadslede met de zalm op de barbecue en sluit het deksel.

Laat de zalm 15-20 min. garen (bestrijk de vis elke 5 min. met een extra laag marinade).

Schaaf de komkommer in lange linten en doe die in een schaal.

Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit.

Snijd de mango in kleine blokjes en doe die bij de komkommer.

Meng er de rest van het limoenrasp en -sap en de rest van de chilisaus door.

Neem de zalm van de barbecue en serveer die met de salade.

Tip:

Lekker met rijst of noedels.

Stoofgerecht met tonijn, aardappel en tomaat.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Spaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

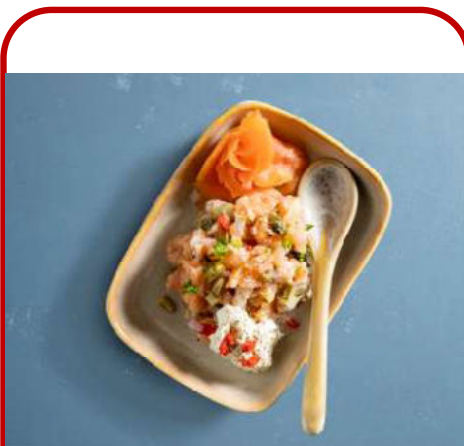
600 g aardappelen, vast-kokend
½ bouillontablet, vis-
2 tn knoflook
2 el olie, olijf-
2 paprika's, rode
- paprikapoeder, pikant
1 peper, chili-, gedroogde
- peper, zwarte, vers-gemalen
4 tk peterselie, verse
1 bl tomaten, gepelde (à 400 g)
4 tonijnsteaks, wit
1 ui
1 dl wijn, witte, droge
- zout

Bereiding.

Warm de ovengrill voor.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Verkruimel het chilipepertje.
Maak de paprika's schoon, was ze en snijd ze in reepjes.
Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ca. 2x2 cm.
Snijd de tonijnsteaks in grove stukken en bestrooi ze met zout en versgemalen peper. Los het bouillonblokje op in 1 dl kokend water en houd de bouillon warm.
Verhit de olijfolie in een ruime pan met dikke bodem.
Voeg de ui, de knoflook en het chilipepertje toe en bak het geheel al omscheppend ca. 1 min.
Voeg de paprika, de aardappel en het paprikapoeder toe en schep het geheel goed om. Schenk de witte wijn in de pan en wrijf de tomaten uit blik boven pan door een zeef. Voeg de visbouillon toe en schep alles voorzichtig om.
Laat het geheel ca. 30 min. zachtjes stoven tot de aardappels gaar zijn (zo nu en dan omscheppen en evt. nog wat extra wijn of visbouillon toevoegen als mengsel te droog dreigt te worden).
Grill de stukken tonijn aan beide kanten 1 min.
Stoof de gegrilde stukken tonijn ca. 2 min. mee met het aardappel-groentemengsel. Breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper.
Hak de peterselie fijn.
Verdeel het gerecht over 4 diepe borden en garneer ze met peterselie.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 2 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 380
Eiwit: 38 g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tartaar van gerookte zalm met mierikswortelsaus.



**Menugang: Voor-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 el citroensap
2 el dille, verse
2 el mayonaise
1 el mierikswortel
4 el olie, olijf-, extra
vierge
1 snf peper, vers-
gemalen
75 g rucola melange
2 el yoghurt
300 g zalmblokjes,
gerookte
1 snf zout

Bereiding.

Hak de helft van de dille fijn.
Meng dit in een kom met de helft van de olie en de helft van het citroensap door de zalmblokjes.
Roer de mierikswortelrasp in een kommetje door de mayonaise en yoghurt en voeg versgemalen peper en zout naar smaak toe.
Meng de sla in een kom met de rest van de olie, het citroensap en een beetje versgemalen peper en zout.
Vorm met je handen mooie bosjes sla en leg deze op een helft van elk bord.
Vul een klein kopje met een vierde van het zalmmengsel en druk het goed aan.
Draai het kopje om naast de sla op het bord zodat de zalm in een mooie vorm op het bord komt te staan.
Lepel de mierikswortelsaus om de zalmtartaar heen en garneer het geheel met de rest van de dille.

49

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 1
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tonijnboter.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Boterrecepten,
LittleSpoon.nl

Ingrediënten

125 g boter, room-, op
kamertemperatuur
- peper, versgemalen
1 bl tonijn, uitlek-
gewicht 125 g
- zout

Bereidingstijd: 5-10
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de roomboter, tonijn, een beetje zout en peper in de keukenmachine.
Laat alle ingrediënten goed mengen.
Proef of je de boter goed op smaak vindt.
Voeg anders nog wat peper en zout toe.
Scheep de boter in een bakje of schaaltje en laat die vervolgens een uurtje opstijven in de koelkast.

Tips:

- Wil je de boter iets grover? Maak de tonijnboter dan met de hand en niet in de keukenmachine.
- Wil je de tonijnboter nog een beetje opleuken? Voeg dan 2 ansjovisjes of wat kappertjes toe.

Trio van rode mul, tarbot & zeeduivel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 avocado
- boter, naar smaak
1 citroen
1 courgette
1 dl crème fraîche
½ bs dille, verse
1 el kappertjes
½ bs kervel, verse
1 tn knoflook
½ knolselderij
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen, naar smaak
½ bs peterselie
1 bs peterselie
2 el peterselie, verse, gehakte
1 prei
300 g rode mulfilet
- sap, citroen-, naar smaak
500 g spinazie, wilde
300 g tarbotfilet
2 tomaten, vlees-
4 dl visfumet
1 wortel, winter-
300 g zeeduivelfilet
- zout, naar smaak

Bereiding.

Snijd de helft van de courgette en de wortel, de avocado en de tomaten in blokjes (brunoise).
Besprenkel de avocado met citroensap.
Blancheer de courgette en de wortel beetgaar.
Was de spinazie zorgvuldig, verwijder de stelen en laat de spinazie uitlekken.
Snijd de rest van de courgette en de wortel, de prei en de knolselderij in ragdunne reepjes (julienne).
Was de vis onder de koude kraan, dep ze droog met keukenpapier en met bestrooi ze met peper en zout.
Bak de tarbot in hete boter goudbruin en laat de vis op keukenpapier uitlekken.
Bedek de talbot met kappertjes, knoflook en citroenpartjes.
Bak de mulfilets eveneens goudbruin.
Stoom de zeeduivel gaar.
Laat voor de saus de fumet tot de helft inkoken.
Voeg de crème fraîche toe en laat het geheel verder inkoken.
Breng de saus op smaak met peper en zout en roer er op het laatste moment de gehakte kruiden doorheen.
Bak de groenteblokjes in wat boer op en breng het op smaak met peper en zout.
Bak de courgette-, wortel- en preireepjes in hete boter op en breng het met peper en zout op smaak.
Verhit de olijfolie en laat de uitgelekte spinazie hierin al roerend slinken.
Laat de spinazie uitlekken en breng die op smaak met peper en zout.
Frituur de knolselderij en de peterselietakjes krokant, laat het op keukenpapier uitlekken en bestrooi het met zout.
Verwarm de rode mul- en tarbotfilets 5 min. in de op 200°C voorverwarmde oven.
Verdeel de groenteblokjes over 4 voorverwarmde borden.
Verdeel daarna de opgebakken groentereepjes en de spinazie eveneens over de borden.
Leg vervolgens de rode mul op de groenteblokjes, de tarbot op de spinazie en de zeeduivel op de groentereepjes.
Verdeel de gefrituurde knolselderij over de zeeduivel.
Schenk de saus rond de vis of serveer die er apart naast.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Verse kaas en zalm amuse.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kookse.TV

Ingrediënten

3 stl bieslook
- crème fraîche
1 tk dragon
350 g kaas, verse
2 bs kervel
- peper, versgemalen
2 tk peterselie, platte
20 cl room, kok-
400 g zalm, gerookte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe alle kruiden bij elkaar en hak ze fijn.
Doe de verse kaas in een kom en meng de kruiden erdoor alsmede wat versgemalen peper en zout.
Klop de vloeibare room en voeg die toe aan het kaasmengsel.
Snijd de zalm in reepjes en meng er wat crème fraîche door.
Verdeel het kaasmengsel over zes glaasjes en schep daarop de zalm.
Laat de glaasjes tenminste 15 min. in de koelkast koud worden voor je ze opdient.

Visfilet met een aardappelkorst.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: PlusOnline

Ingrediënten

2 aardappelen, kleine
2 el azijn
2 bieten, rode, gekookte
1 el boter
1 tk dille
400 g kabeljauwfilet
1 kol mierikswortel (uit
pot)
1 el mosterd, Dijon-
- peper, versgemalen
1 ui
2 uitjes, lente-
125 ml wijn, witte
- zout

Bereidingstijd: 55 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de vis in twee gelijke stukken.
Schil de aardappelen en rasp ze grof.
Spoel de aardappel onder stromend water in
een zeef.
Druk er alle vocht uit.
Leg de geraspte aardappelen op een schone
theedoek.
Was de lente-uitjes en snijd ze in ringetjes.
Laat de aardappelen en de lente-uitjes even
bakken in de warme boter.
Breng het aardappel-ui-mengsel op smaak met
versgemalen peper en zout.
Neem het mengsel van het vuur, voeg de
mierikswortel toe en meng het goed.
Breng de vis op smaak met versgemalen peper
en zout.
Schik de vis in een met boter ingesmeerde
vorm en bedek die met het aardappel-mengsel.
Voeg de witte wijn toe en laat de vis 30-40 min.
bakken in een op 120°C voorverwarmde oven.
Snijd de rode bieten in plakjes.
Pel de ui, snijd hem in de lengte in tweeën en
snijd hem in fijne ringen.
Meng de ui met de rode biet en breng het op
smaak met de azijn.
Garneer de vis met dille en serveer hem op
borden met de salade van rode biet.

Tip:

Vervang de kabeljauw eens door wilde Alaska-
zalm.

Vissoep "Ostendaise".



Menugang: Hoofd-,
gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 el allesbinder
2 stgl bleekselderij, in
smalle reepjes
25 g boter
2 bouillontabletten, vis-
2 eierdooiers
200 g filets van zeevis,
zoals kabeljauw, in
blokjes (ca. 1½ cm)
50 g garnalen, verse,
gepelde
100 g mosselen,
gekookte
1-2 el olie, zonnebloem-
1-2 el peterselie, fijn-
gehakte
¾ dl room, slag-
2 tomaten, ontveld,
vruchtvlees in blokjes
1 ui, middelgrote,
fijngesnipperd

Bereiding.

De vissoep is een variant op een famous recept uit de Franse keuken. U maakt er een volwaardige maaltijdsoep van wanneer u alle aangegeven ingrediënten verdubbeld.

Verhit de boter en de olie in een wok.
Wacht tot het schuim van de boter begint weg te trekken.
Laat alles even door de wok "walsen".
Laat de ui en de bleekselderij onder voortdurend omscheppen 2 min. fruiten.
Doe de vis erbij en schep alles nogmaals gedurende 2 min. om.
Schenk er 9 dl heet water bij en voeg de bouillontabletten toe.
Wacht tot alles aan de kook is gekomen.
Temper de warmtebron.
Strooi de allesbinder over de soep en roer alles door.
Voeg daarna de garnalen, de mosselen en de tomaten toe.
Klop in een kommetje eierdooiers en room los.
Voeg er 4 el hete soep aan toe.
Roer het mengsel door de soep en neem onmiddellijk daarna de wok van de warmtebron.
Blijf nog 20 à 30 sec. in de soep roeren.
Dien de soep op in voorverwarmde kommen of borden.
Strooi er veel peterselie over.

Tip:

Geef er warm en knapperig, bij voorkeur zelf afgebakken, stokbrood bij.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vitello tonnato salade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Jummm,
de BBQ kan aan

Ingrediënten:

400 g bimi
15 g dille
2 eieren
200 g fricandeau
1 kg krieltjes
4 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
125 g room, zure
1 sinaasappel
200 g spinazie
1 bl tonijn, op olie
- zout

1 staafmixer

Bereiding.

Kook de eieren 6 min. voor zachte eitjes tot 9 min. voor hardgekookte.
Bereid de krieltjes zoals beschreven op de verpakking.
Pers de sinaasappel uit en meng het sap met de olijfolie.
Breng het op smaak met zout en peper.
Blancheer de bimi in 3 min. tot de gewenste gaarheid.
Maak een sausje van de uitgelekte tonijn, de zure room en de helft van de dille.
Pureer het glad met de staafmixer en breng de saus naar wens op smaak.
Halveer de krieltjes.
Meng de krieltjes met de sinaasappelsap, de spinazie en de bimi.
Verdeel het over 4 borden of 1 grote schaal.
Verdeel de fricandeau en het zacht gekookte ei over de salade.
Garneer de salade met de tonijnsaus en de overige dille.

Tip:

Meer tijd? Rooster de aardappelen in de oven of gaar ze in de magnetron en grill ze nog enkele minuten na op de BBQ.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vliegende vis en cou cou.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Barbadiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Linda S. Hohnholz

Ingrediënten

Voor de vis:

1 snf knoflookpoeder
1 limoen, sap van
- peper, zwarte
4 vliegende visfilets (of zeebaars)
- zout

Voor de kruiden:

100 ml azijn
1 tl gember, verse
2 tn knoflook
½ tl kruiden, gemengde
1 limoen
- peper, zwarte, versgemalen
1 Scotch bonnet chili (of habanero, adjuma)
1 el tijmblaadjes
1 ui
3 uitjes, lente-
- zout



Bereiding.

Maak eerst de kruiden.

Doe alle ingrediënten voor de kruiden, behalve de azijn, in een keukenmachine en pulseer tot alles goed gemengd is.

Doe de pasta in een afsluitbare pot en voeg de azijn toe.

Schud de pot goed.

Breng de pasta evt. op smaak met vergemalen peper en zout.

Laat de pasta ca. twee uur staan alvorens te gebruiken.

Kruid de vis met limoen, versgemalen peper en zout. Doe de sausingrediënten in een sauspan en breng ze aan de kook, met een beetje olie. Voeg 1 el van de kruiden toe die je eerder hebt bereid.

Meng in een aparte pan de ingrediënten voor de cou cou, behalve de maïsmeel, en breng het op een hoog vuur aan de kook.

Zeef, eenmaal gekookt, het mengsel en gooi de ui en de tijm weg.

Bewaar de stukjes okra om later te gebruiken.

Zet de cou cou pan weer op het vuur en voeg maïsmeel toe, goed mengend tot zich een dik mengsel vormt.

Voeg de okra toe.

Het gerecht is klaar om te serveren!

Leg de cou cou op een bord en garneer elk gerecht met een visfilet en een gezonde portie saus en geniet van je smaak van Barbados!

Ingrediënten (vervolg):**Voor de saus:**

100 g boter
10 g kerriepoeder
5 g knoflookpoeder
1 tl knoflookpoeder
6 el olijfolie
1 peper
- peper, versgemalen
5 g tijm
1 tomaat
½ ui
- zout

Voor de cou cou:

140 g maïsmeel
4 okra
- tijm, verse
620 ml water
1 ui

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalm in 'n potje met crostini.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

1 baguette, afbak-
1 el dille
1 tl kappertjes
5 el olie, olijf-
- peper, snufje
1 el wijn, witte, droge
180 g zalm, gerookte
- zout, (zee-), snufje
150 g zuivelspread,
naturel

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pureer in de hakmolen van de staafmixer de zalm fijn.
Scheep 100 g zuivelspread met de wijn, de dille en peper naar smaak erdoor.
Scheep de zalmspread in de potjes of glaasjes en strijk glad.
Verdeel de rest van de zuivelspread erover en strijk weer glad.
Bestrooi met de kappertjes en peper naar smaak.
Bewaar de potjes of glaasjes tot serveren in de koelkast.
Snijd de baguette in dunne sneetjes (afbakken is niet nodig!).
Verhit in een ruime koekenpan steeds een scheut olijfolie en bak de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin en krokant.
Bestrooi de crostini met (zee)zout en leg ze op een schaal.
Bak zo alle sneetjes.
Zet de potjes of glaasjes op de borden en leg er de crostini bij.

Zalm met broccolipuree en notenpesto.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
ChicksLoveFood.com,
Erik van de Geest

Ingrediënten

1 broccoli
4 el crème fraîche
2 hv noten, gemengde, ongezoeten
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 hv peterselie, blad-, verse
2 zalmfilets, zonder huid (à 150 g)
- zout

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: 15-18 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Maal de noten, de peterselie, een flinke scheut olijfolie en een flinke snuf peper en zout met een keukenmachine (of staafmixer) tot een grove pesto.
Besmeer de zalmfilets met 1 el crème fraîche.
Verdeel hierover de notenpesto.
Leg de zalmfilets in een ovenschaal.
Bak de zalmfilets in zo'n 15-18 min. in de ovengas (de zalm mag rosé zijn).
Snijd de broccoli in roosjes.
Kook de broccoli zacht in 10-12 min.
Giet de broccoli af, maar bewaar wat kookvocht.
Hak de broccoli fijn met wat kookvocht fijn in de blender (of met de staafmixer).
Doe de fijngemalen broccoli in de kom van een keukenmachine.
Voeg een flinke snuf peper, zout, een scheut extra vierge olijfolie en de overige crème fraîche toe.
Meng er met de garde een romige puree.
Verdeel de puree over 2 borden.
Leg hier zalmfilets bovenop.

Tips:

- Lekker om wat citroensap over de zalm te sprenkelen.
- Lekker met wat gebakken aardappelpartjes in de schil.

Zalm Wellington met spinazie I.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: SmaakMENutie.nl

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg
1 ei
30 g kaas, Parmezaanse
2 tn knoflook
(1 el mosterd, scherpe)
- olie, olijf-
30 g paneermeel
- peper, versgemalen
1 hv pompoenpitten
125 g roomkaas met
bieslook (of dille)
1 sjalot
200 g spinazie, blad-
1 hv walnoten
50 ml wijn, droge witte
600 g zalmfilet
- zout

Bereiding.

Verwarm de (hetelucht)oven voor op 190-200°C.
Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn. Fruit ze op middelhoog vuur aan in een ruime pan of wok met wat olijfolie.
Blus het geheel af met de witte wijn tot de wijn nagenoeg is verdampt.
Voeg nu stapsgewijs de spinazie toe tot deze is geslonken.
Voeg indien nodig een scheutje extra (olijf)olie toe.
Meng vervolgens de roomkaas door het geheel tot de kaas is gesmolten.
Voeg desgewenst de mosterd toe voor extra pit.
Voeg nu ook de Parmezaanse kaas toe en meng het geheel grondig.
Voor de binding voeg je vervolgens ca. 25-30 g paneermeel toe of zoveel als nodig (het geheel moet enigszins stevig worden).
Rol het verse bladerdeeg uit op een bakplaat en plaats de zalmfilet in het midden.
Bestrooi de zalm rondom riant met zout en versgemalen peper.
Verdeel het spinaziemengsel over de zalm en vouw het geheel als een pakketje dicht.
Keer het pakketje om zodat de vouwranden aan de onderkant liggen.
Kluts het eigeel van eei met 2 tl water los en bestrijk het zalmpakketje rondom met het eigeel.
Maak evt. met een scherp mes inkepingen in het deeg.
Plaats het zalmpakket nu ca. 25 min. in de oven (afhankelijk van de oven of tot de korst goudbruin is).

Tips:

- Serveer het gerecht als complete maaltijd of met bijvoorbeeld gekarameliseerde wortels.
- Of serveer de zalm met haricots verts omwikkeld met spek of een frisse salade.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalm Wellington met spinazie II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: FreshlyFish.nl

Ingrediënten

1 ei
60 g kaas, jonge
1 hv pompoenpitten
200 g spinazie
1 hv walnoten
1 Zalm Wellington (uit de visbox)

Voor de dressing:

2 tl dille
2 tl honing
2 tl mosterd
1 mp peper
2 el yoghurt

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Zet de Zalm Wellington in de oven en bereid die zoals op de verpakking staat vermeld.
Kook het ei hard in 5-6 min.
Was de spinazie.
Snijd de kaas en het ei in stukjes.
Voeg alle ingrediënten bij elkaar en schep ze door elkaar.
Meng in een schaaltje de ingrediënten voor de dressing en verdeel die over de salade.

62

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zalmboter met citroen.



Menugang: Bij-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Bron: Notitie van Lien

Ingrediënten

80 g amandelen, zonder
vlies, gehakt
100 g boter, zachte
(50 g boter, zachte)
1 citroen, sap en rasp
van
1-1½ el dille, verse,
gehakt
- peper, zwarte, vers-
gemalen
350 g zalm, gaar-
gebakken of -gestoomd,
zonder vel of graten
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de zalm, 100 g boter, sap en rasp van de citroen en de helft van de dille in een kom (je kunt dit ook in een keukenmachine doen, maar met de hand en een vork gaat het net zo handig). Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de gehakte amandelen erdoor. (als je alles met de hand mengt kan dit ook al meteen erdoor). Schep het in een mooi kommetje om te serveren.

Het is nu klaar om te eten, wil je het wat langer bewaren dan kan je een laagje geklaarde boter erover schenken. Hiervoor gebruik je de resterende 50 g boter. Verwarm de boter en laat het smelten zonder te bruinen. Schep het schuim dat zich bovenop verzamelt eraf (dit zijn onzuiverheden uit de boter). Je ziet nu een laag (boter)olie en onderin de pan een laag onopgeloste bestanddelen (dit zijn de melkbestanddelen). Giet voorzichtig de olielaag eraf, zonder de onderste laag mee te nemen. Van de geklaarde boter (de olie) schenk nu een laagje van 1/2 cm over de zalmboter (wel eerst de bovenkant glad strijken). Laat het afkoelen en je kunt het nu minstens 5 dagen in de koelkast bewaren.

Smeer het op crackers, toastjes of baguette en strooi de resterende dille erover als garnering. Eet als starter (met bijvoorbeeld wat sla) of borrelhapje.

Zalmfilet met venkel uit de oven II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

800 g aardappelen
50 g kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
- peper, versgemalen
- tijm
1 kg venkel
4 zalmfilets (à 125/150 g)
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Snijd de venkel in schijfjes en snijd het fijne groen vanboven fijn (houd dit apart). Kook of stoom de venkel en de aardappelen gaar. Meng de venkel met het geplette teentje peper, zout en tijm naar smaak. Schik de venkel in een ovenschaal en leg daarop alle schijfjes aardappel. Kruid het met peper en zout. Strooi er de geraspte Parmezaanse kaas en het groen van de venkel over. Leg vervolgens de zalmfilets op de geraspte kaas, kruid het met peper en fleur de sel en plaats het in een voorverwarmde oven van 225°C onder de grill. Streef naar een krokante buitenkant en mals visvlees.

Tip:

Als je op veilig wil spelen (niet krokant) dan de oven op 180°C en 25 min.

Zalmfilet met sinaasappel en venkel.



Menugang: Brunch-, hoofd-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: SPAR

Ingrediënten

1 el dille
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 el peterselie, platte
1 sinaasappel
1 venkelknol
- wijn, witte, droge
750 g zalmfilets
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 425
Eiwit: 38 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de zalm in 4 porties en dep ze droog.
Verwijder de stelen en het loof van de venkel.
Houd het loof apart.
Snijd de venkel en de sinaasappel in plakken van ½ cm dik.
Verdeel de venkel met de sinaasappel erop over de ovenschaaltjes.
Besprenkel ze met de helft van de olijfolie.
Leg de zalm erop en bestrooi die met zout en peper.
Besprenkel ze met de rest van de olijfolie.
Rooster de vis ca. 15 min. in de oven.
Besprenkel de vis voor het serveren met de witte wijn.
Bestrooi het met de peterselie en de dille en garneer de schaaltes met het venkelgroen.

Tip:

Lekker met ciabatta.

Zalmsalade.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Notitie van Lien

Ingrediënten

1 kg aardappelen,
gekookte
3 augurken (decoratie)
8-10 augurken, zeer fijn
gehakte (zoetzuur)
½ tl dille
2 eieren, gekookte
(decoratie)
3-4 el mayonaise
½ tl paprikapoeder,
zoete
- peper, versgemalen
1 el peterselie
1-2 el saus, frites-
3 uitjes of sjalotjes,
zeer fijn gehakte
3 kbl zalm, rode
- zout

Bereiding.

Doe de aardappelen door de aardappelpers of stamp ze fijn tot er geen klontjes meer inzitten (dat gaat het makkelijkste als ze nog lauwwarm zijn).

Hak de augurken heel fijn en doe ze in een zeef, laat ze uitlekken en druk er met een lepel op om er meer het vocht uit te halen (dit voorkomt dat de salade veel te nat wordt).

Haal alle velletjes en graatjes van de zalm uit blik en roer daarna alles door elkaar, samen met de andere ingrediënten.

Voeg de mayonaise en fritessaus niet in één keer toe, maar kijk wanneer het je smeuïg genoeg is (te vet is niet zo lekker).

Proef de salade en voeg naar smaak zout en/of versgemalen peper toe.

Doe alles op een schaal, strijk het glad en smeer de bovenkant in met een klein beetje mayonaise.

Versier de salade dan met stukjes augurk, plakjes gekookt ei, paprikapoeder, gedroogde dille, en evt. wat ketchup (voor de kleur).

Tip:

Maak dit gerecht een dag van te voren, dan kunnen de smaken goed intrekken.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Zalmsticks.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Aan tafel

Ingrediënten

2 eieren, grote
4 el olie, arachide-
25 g panko (of zelf-
gemaakte paneermeel)
1 tl paprikapoeder
600 g zalmfilet, zonder
huid, graten verwijderd

Bereidingstijd: 25-35
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de zalm in de lengte in brede repen.
Maak acht sticks.
Klop de eieren los in een kom en voeg de
paprikapoeder toe.
Doe de panko in een kom.
Haal de filets door het ei, laat ze goed uitlekken
en wentel ze vervolgens door de panko.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak de verse vissticks 15 min., of tot ze
goudbruin en gaar zijn.

Tip:

Lekker met gepofte aardappel en een frisse
salade.

Zeeduivel à la Bordelaise.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: **

Bron: -

Ingrediënten

8 sn brood, wit-
1 laurierblaadje
4 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen,
naar smaak
1 el peterselie, verse
2 sjalotjes
½ el tijm, verse
4 tomaten, vlees-
1 dl wijn, witte, droge
800 g zeeduivel
- zout, naar smaak

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding:

Spoel de vis af onder de koude kraan en snijd hem in stukken van 2 cm.

Verhit de helft van de olie in een flinke braadpan en bak de stukken vis rondom bruin.

Schep ze uit de pan en houd ze apart.

Doop de tomaat in kokend water, haal de velletjes eraf, verwijder de harde kern, het zaad en het vocht en snijd het vruchtvlees in stukken.

Pel de sjalotjes en snijd ze in vieren.

Maak een bouquet garni van het laurierblad, de gewassen peterselie en de tijm.

Bak de stukken tomaat in de pan van de vis aan, voeg de stukken sjalot en het bouquet garni toe en giet de wijn erover.

Breng alles op smaak met zout en peper en laat het enkele min. zachtjes koken.

Leg de vis in de wijnsaus, draai het vuur laag en laat de vis 25 min. zachtjes koken.

Verwijder het bouquet garni.

Bak de sneetjes brood in de rest van de olie bruin en serveer ze bij de vis.

Zeetong à la meunière met pastinaakfrietjes en witlofsalade.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Herfstvissen

Ingrediënten

1 appel
1 el azijn, appel-
80 g boter
2 el olie, maïs-
1 el olie, noten-
- olie, olijf-
600 g pastinaak
- peper, versgemalen
1 bs peterselie, platte
30 g walnoten
2 strnk witlof
4 zeetongen
- zout

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de pastinaak tot frietjes.
Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat.
Sprenkel er lichtjes olijfolie over en kruid ze met peper en zout.
Zet ze 15-25 min. in een voorverwarmde oven van 180°C tot de frietjes goudbruin gebakken zijn.
Rooster de walnoten kort in een pannetje en hak ze fijn.
Snijd voor het slaatje het witlof en de appel (zonder te schillen) in fijne reepjes en plakjes. Maak een vinaigrette van de appelazijn, de notenolie en de maïsolie.
Breng deze verder op smaak met peper en zout. Meng de vinaigrette door de appel-witlofsalade en strooi er de gehakte noten over.
Smelt de boter op een zacht vuurtje, laat het witte bezinksel in de pan en filter de geklaarde boter.
Dep de zeetongen goed droog en bak ze in de helft van de geklaarde boter aan beide kanten goudbruin en kruid ze met peper en zout.
Haal de zeetongen uit de pan.
Doe de rest van de boter in de pan, samen met de gehakte peterselie en laat die nog even kort bakken.
Serveer de zeetong met het slaatjes, de pastinaakfrietjes en lepel de peterselie en gesmolten boter over de zeetong.

Zeewolf in rookspek.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4-5
Sterren: ***
Bron: BbqProof.nl, Stéphane Reynaud

Ingrediënten

8 pl rookspek, lange
2 zeewolffilets (staart-
stuk à 250 g)

- huishoudfolie

Voor de tomatenpuree:

1 bs basilicum
5 g gember, verse
1 tn knoflook
- peper, versgemalen
½ sinaasappel, rasp en
sap van
50 g tomaten, zon-
gedroogde, op olie
- zout

Voorbereiding.

Pureer de zongedroogde tomaten samen met de basilicum, de knoflook, de gember en de rasp van de sinaasappel tot een stevig mengsel. Voeg wat sap van de sinaasappel en naar smaak versgemalen peper en zout toe (het mengsel is goed als de structuur gelijk is aan tapenade).

Pak een snijplank en leg de plakken rookspek iets over elkaar heen.

De eerste filet leggen we bovenop het spek met de staart ingeklapt.

Smeer vervolgens een dikke laag puree op de zeewolffilet en leg de andere filet er gespiegeld bovenop.

Vouw de spek terug om de filets zodat je een stevig pakket krijgt.

Wikkel het zeewolfpakket in huishoudfolie en leg het in de koelkast.

Bereiding.

Bereid de BBQ voor om indirect te grillen op 200 C.

Als de BBQ op temperatuur is haal je het zeewolfpakket uit de folie en leg je het met de naad naar beneden op de indirecte kant.

Gril het pakket 10 min. per kant met gesloten deksel.

Wilt u de spek krokant?

Gril het zeewolfpakket dan nog max. 1 min. per kant rechtstreeks boven de kolen. Serveer de vis direct (in plakken).

Voorb. tijd: 20 min.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Zeewolf met Parmezaanse crème.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

- boter
80 g kaas,
Parmezaanse, geraspt
500 g krieltjes, voor-
gekookt
150 g mascarpone
- olie, olijf-
100 g olijven, zwarte,
ontpit
- peper, versgemalen
100 g rucola
10 st tomaten,
gedroogde
4 st zeewolffilets (à 150
g)
- zout

Bereiding:

Spoel de krieltjes en kook ze gaar in gezouten water.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Kruid de stukken zeewolffilet met peper en zout en schik ze in een met boter ingevette ovenschaal.
Zet de vis 15 min. in de voorverwarmde oven.
Meng ondertussen de geraspte Parmezaan met de mascarpone.
Verwarm het op een zacht vuur en roer regelmatig tot een mooie gladde crème.
Breng de crème op smaak met peper en evt. wat zout.
Spoel de rucola.
Droog de sla goed.
Snipper de zongedroogde tomaatjes en de zwarte olijven fijn.
Hussel ze door de rucola.
Besprenkel de rucola met olijfolie.
Roerbak de gekookte krieltjes goudbruin.
Serveer de zeewolffilets met de salade en de krielaardappeltjes.
Geef de Parmezaancreme er apart in een potje bij.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zeewolffilet in ontbijtspek met citroensaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Cultiviz, Wendy van der Geest

Ingrediënten

4 tk dille, verse
1 sch olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
8 pl spek, ontbijt-,
gerookt
500 g zeewolffilet
- zout

Voor de citroensaus:

35 g boter, room-
1½ citroen, rasp en sap
van
150 ml bouillon, vis-,
krachtige
½ bk dille, verse
1 eidooier
1 snf peper, vers-
gemalen
1 snf zout

Voorbereiding citroensaus:

Doe de slagroom met de visbouillon in een steelpan en laat het rustig tot de helft inkoken. Voeg er de rasp en de het sap van de citroen aan toe en laat het nog iets indampen. Kruid de saus lichtjes met versgemalen peper en evt. een snufje zout. Snijd de dille ragfijn en houd die apart tot net voor het serveren.

Bereiding zeewolf:

Snijd de zeewolffilet in 16 mooie mootjes en kruid die rijkelijk met versgemalen peper en een klein snufje zout. Snijd de plakjes ontbijtspek doormidden en rol ieder mootje zeewolffilet in een plakje ontbijtspek. Verwarm een kleine scheutje zonnebloemolie in een anti-aanbakpan en bak de ingerolde zeewolffilet in 2 min. krokant op het spek. Draai om en laat de andere kant nog 2 min. bakken, zodat dit ook krokant en goudbruin wordt. Neem de vis uit de pan en dresseer de mootjes op een schaal.

Bereiding citroensaus:

Breng de saus eenmaal krachtig aan de kook en zet dan direct het vuur lager. Voeg al kloppend de roomboter en de eidooier toe en klof het nog 1 min. goed door. Neem de saus van het vuur en blijf nog 2 min. kloppen tot een mooie schuimige saus is ontstaan (eventueel kun je dit ook met de staafmixer doen). Roer er als laatste de dille doorheen en kruid de saus evt. nog met wat extra versgemalen peper.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zelfgemaakte vissticks.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Erik van de Geest, KeukenLiefde.nl

Ingrediënten

1 bord met bloem
1 bord met panko
1 citroen, in partjes gesneden
2 tl dille, gedroogde
2 eieren, losgeklopt
500 g kabeljauwfilet
40 g kaas, Parmezaanse, geraspt
- olie, zonnebloem-, om in te bakken
- peper, versgemalen
- saus, ravigotte-
- zout

Bereiding.

Dep de vis droog met keukenpapier.
Snijd de vis in repen ter grootte van een visstick.
Bestrooi de visrepen met zout en versgemalen peper.
Zet drie borden klaar: 1 bord met bloem, 1 met losgeklopt ei en 1 met panko.
Meng de Parmezaanse kaas en de kruiden door de panko.
Wentel de visfiletrepen één voor één eerst door de bloem, dan het ei en tot slot het pankomengsel.
Leg de vissticks op een bord en ga zo door tot alle vis gepaneerd is.

In de koekenpan:

Verhit een ruime koekenpan met een bodempje zonnebloemolie en laat de olie heet worden.
Leg de vissticks erin en bak ze op een middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin.

In de oven:

Verwarm de oven voor op 220°C.
Bekleed een bakblik met bakpapier en leg de vissticks erop.
Bak de vissticks in 10-12 min. in het midden van de oven, of tot ze goudbruin zijn.

Serveer de vissticks met wat citroenschijfjes en ravigottesaus. Met gebakken frietjes en wat groente is je gezonde maaltijd compleet.

Tips:

- Evt. afsnijdsels van de vis kun je in de diepvries bewaren voor vissoep of curry.
- I.p.v. de gedroogde dille kan ook peterselie worden gebruikt.
- I.p.v. kabeljauw kan iedere witvis worden gebruikt.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g

Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zoetzure vis uit Zhejiang.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Chinese
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl,
Coöp

Ingrediënten

225 g ananasblokjes,
uitgelekt (blikje)
4 el azijn, wijn-, rode
2 el maïzena
200 ml olie, zonne-
bloem-
1 paprika, gele, in
blokjes
350 g rijst
4 el suiker, bruine
450 g tilapiafilets, in
stukken
1 ui, lente-/bos-, in
dunne ringetjes

Bereiding.

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing.
Verhit intussen de zonnebloemolie en bak
hierin de visblokjes in ca. 3 min. krokant. Laat
de vis uitlekken op keukenpapier.
Roer de maïzena glad met 4 el water.
Meng de suiker met de azijn in een ander
kommetje.
Verhit een wok of hapjespan en voeg 1 el van
de olie uit de pan toe.
Voeg het azijnmengsel toe en schep vervolgens
de vis erdoor.
Voeg dan de paprika en de ananasblokjes toe
en roerbak het ca. 2 min.
Voeg de maïzena toe en roer het geheel tot de
saus wat dikker is geworden.
Serveer de vis met de rijst, bestrooid met
ringetjes bosui.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 635
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 94 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 2 g
Groente: 30 g
Zout: 0,2 g

Zwaardvis met een korstje van salsa verde.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten

- olie, olie-
2 zwaardvissteaks,
dikke

Voor de salsa verde:

1 el boter
1 paprika, groene
2 el peterselie, blad-,
gehakt
1 tn knoflook, gepeld en
gesnipperd
1 el koriander, gehakt
- olie, olijf-
2 el meel, paneer-
- peper, versgemalen
1-2 tf peterselie
2 sjalotjes, gepeld en
gesnipperd
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Fruit de sjalotjes en de knoflook glazig in een
scheutje olijfolie.
Spoel de paprika en dep die droog.
Verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd het
vruchtvlees
in kleine stukjes.
Doe de paprika bij de uien en de knoflook.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Haal het van het vuur en roer de gehakte koriander
en bladpeterselie door het mengsel.
Laat het afkoelen en hak het extra fijn in de
keukenmachine.
Doe er dan het paneermeel en de boter bij.
Verhit een beetje olijfolie in een ovenvaste pan of
schaal en schroei de zwaardvis aan beide kanten
dicht.
Scheep op elke vis een flinke laag salsa verde en zet de
vis 20 min. in de voorverwarmde oven of tot de vis
niet meer doorschijnend is.
Laat de vis nog even kleuren onder een hete grill.
Garneer het met de gespoelde en drooggedepte
peterselie.

Tips:

- Lekker met gebakken aardappelen.
- Geef bij dit zomerse gerecht een lekkere, groene
salade met rode uiringen.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zwaardvis-patat in romige dillesaus.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Flickr,
VisRecepten.nl

Ingrediënten:

- bloem
- 3 el kruiden, vis-
- olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
- 400 g zwaardvis

Voor de saus:

- 1 bs dille, verse
- 1 el honing
- 4 el mayonaise, half-
- volle
- 1 tl mosterd, Dijon-
- peper, versgemalen
- 3 el yoghurt
- zout

Bereidingstijd: <30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1240

Energie kcal: 295

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Snijd de zwaardvis in lange repen van 1 cm breed en maximaal 5 cm lang.

Kruid ze met de viskruiden en versgemalen peper.

Wentel ze door de bloem.

Bak de visreepjes in een koekenpan in wat olie gedurende 6 min. al omscheppend gaar.

Houd ze warm in een voorverwarmde oven van 100°C.

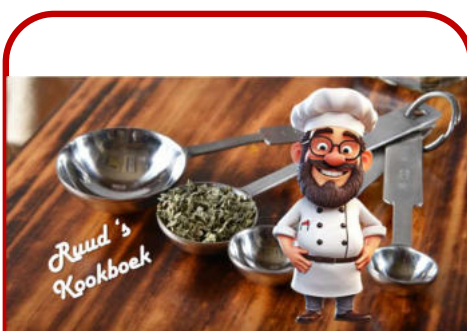
Maak intussen de romige dillesaus.

Hak de dille fijn en meng hiervan 2 el door de overige ingrediënten voor de saus.

Breng de saus evt. verder op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveer de gebakken zwaardvis met de saus apart.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

