

Zeeduivel met een saus van ansjovis

Benodigheden voor 4 personen:

4 moten zeeduivel, 1 citroen, 1 sjalotje, 1 takje peterselie, 4 gezouten ansjovisfiletjes (zonder kop), 2 eieren, 7 eetl olijfolie, 5 eetl witte wijn, peper & zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in met wat boter.

Leg vervolgens de vier moten zeeduivel in de ingevette ovenschaal.

Snipper dan het sjalotje fijn, rasp de schil van de citroen en hak de peterselie fijn. Strooi het sjalotje, de citroenrasp en de peterselie over de vismoten en bestrooi het geheel met peper en zout. Schenk dan de wijn in de schaal samen met 2 eetlepels olijfolie.

Plaats de ovenschaal in de voorverwarmde oven en bak de vis in ongeveer 30 minuten gaar.

Kook ondertussen de eieren hard in ongeveer 8 tot 10 minuten. Laat de eieren daarna schrikken onder de koude kraan en pel ze. Snijd de eieren dan doormidden en haal de dooier er uit.

Hak daarna de ansjovisfilet fijn en voeg het sap van een halve citroen toe samen met de eidooiers. Prak het geheel met vork fijn en meng alles goed. Voeg dan beetje bij beetje 5 eetlepels olijfolie toe. Er dient een tamelijk dikke saus te ontstaan.

Haal de vis uit de oven en leg de moten op een warme schaal. Schep de saus over de vis en serveer meteen.

Serveertip:

Serveer partjes gestoomde aardappel bij dit Italiaanse visgerecht.

Wijnadvies: Ottella Lugana Bianco, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort