

Rode mul met aardappel en ansjovis

Bodegas Mocèn Verdejo

Bodegas Mocèn is één groot museum, met z'n meer dan duizend meter lange gangenstelsel onder het stadje Rueda. De 150 hectaren wijngaarden liggen op korte afstand van de rivier Duero. Deze Verdejo heeft een exotisch tintje en combineert heerlijk bij vis en Oosterse maaltijden.

Proefnotitie: Mooie zuivere stijl met de geur van appeltjes en lychees, veldroog en sappig met een exotisch tintje.

Een heerlijk recept bij deze Verdejo:

Hoofdgerecht (4 personen)

Ingrediënten:

600 g vastkokende aardappels, geschild, in schijfjes (of sneller: voorgekookte aardappeltjes)

3 el olijfolie

1 blikje ansjovisfilet, fijngesneden

2 teentjes knoflook, fijngesneden

zeezout, vers gemalen zwarte peper

4 rode mullen, -schoongemaakt*

8 (verse) laurier-blaadjes

200 ml kippenbouillon (evt. van tablet)

extra nodig: lage ovenschaal, aluminiumfolie

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de aardappelschijfjes ± 8 min. in water met zout en giet ze af. Vet de ovenschaal in met 1 el olijfolie. Verdeel de aardappelschijfjes gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal. Bestrooi ze met de ansjovis, knoflook en royaal peper.

Kerf de zijkanten van de mullen met een scherp mes 1 keer schuin in. Wrijf de vis in met peper, weinig zout en 1 el olijfolie en steek in elke kerf een laurierblaadje. Leg de vissen op de aardappels.

Schenk de bouillon in de ovenschaal, besprenkel met 1 el olijfolie en dek het gerecht af met aluminiumfolie.

Bak de aardappels en vis in ± 20 min. gaar in de oven. Lekker met groene groente.

* Of vervang de rode mul door een ander stevig visje met veel smaak.