



## Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten

Datum: 06-09-2023  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 7

### Ingrediënten:

- 200 g boter (in blokjes)
- 2 blikjes ansjovisfilets
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 eetl. citroenrasp
- 8 lente-/bosuitjes
- 12 radijsjes
- 1 komkommer (in dunne repen)
- 2 rode pepers (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 citroen (sap)
- olijfolie
- 1000 g kabeljauwfilets (in gelijke stukken)
- 2 eetl. bloem
- 1 bosje dille (grof gehakt)

### Bereidingswijze:

#### **Vorbereiden:**

Mix de boter in de keukenmachine romig en voeg de ansjovis (zonder de olie), knoflook en citroenrasp toe. Mix tot een gladde en romige boter. Maal nog wat peper erover, schep op een stuk vershoudfolie en rol op. Bewaar in de koelkast. Snijd de worteltjes en het donkerste uiteinde van de bosui weg en snijd in 3 stukken. Snijd de stukken in de lengte door en snijd deze weer in flinterdunne reepjes. Snijd de radijsjes in plakjes en snijd deze weer in reepjes. Schep alle groentereepjes in een kom door elkaar met wat citroensap, olijfolie en zout. Laat afgedekt 30 minuten marinieren.

#### **Bereiden:**

Bestuif de kabeljauwfilets rondom met zout, peper en bloem. Verhit een paar eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de kabeljauw op middelhoge stand in 5-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Snijd intussen 7 plakjes van de ansjovisboter en schep de dille door de pikante groenten. Rangschik de groenten netjes op borden en leg een visfilet erop. Serveer direct met een plakje ansjovisboter erbij.

#### **Bereidingstip:**

Gebruik je voor dit recept kabeljauwfilet met huid? Dan kun je de filet ook alleen op de huid bakken tot de vis gaar is.