

BEREIDING

Meng de kokosmelk met het sap van één limoen en een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout en de fijngesnipperde knoflook.

Hak de kruiden fijn. Halveer de tomaatjes. Snijd de andere limoen in plakjes.

Neem een vuurvaste schaal, leg er een eerste deel van de visfilet in, strooi hierover een deel van de kruiden en een deel van het sausje. Ga zo verder en eindig met de kruiden en het sausje.

Leg de tomaatjes en de plakjes limoen eromheen. Zet ongeveer 30 minuten in de oven op 180 °C.

Tip!

Bij stevige visfilet denk ik aan filet van zeebaars, dorade of kabeljauw. Vraag aan de vishandelaar stevige witte vis zonder graten.

'Een lastminuterecept voor als je vrienden op bezoek krijgt: geen werk en ongelooflijk lekker.'



INGREDIËNTEN

voor 2 personen

- 400 g stevige witte visfilet
- 15 kleine tomatatjes
- 4 el kokosmelk
- 2 limoenen
- 1 grote bos verse kruiden: peterselie, dille, koriander, ...
- 1 knoflookteentje
- olijfolie

Vorbereiding

15 min

Gaartijd

30 min

UIT DIT BOEK

