Snoekbaarsfilets met verse kruiden

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

4 snoekbaarsfilets, elk 160 g

zout

peper

paprika, gemalen

½ bosje peterselie

½ bosje kervel

½ bosje basilicum

1 citroen, onbehandeld, sap en schil

30 g boter, vloeibaar

150 ml witte wijn

Ovenruimte tot 220 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

De kruiden fijn hakken. De citroen raspen en vervolgens uitpersen. De kruiden met het citroensap en de citroenschil mengen.

De snoekbaarsfilets met zout, peper en paprika kruiden.

¾ van het kruidenmengsel over de snoekbaarsfilets verdelen. De filets samenvouwen en met de brede kant naar boven in de ingevette porseleinen vorm leggen. De overige kruiden erover verdelen en de vloeibare boter en de witte wijn eroverheen gieten.

De vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Top/bottom heat 220 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019