

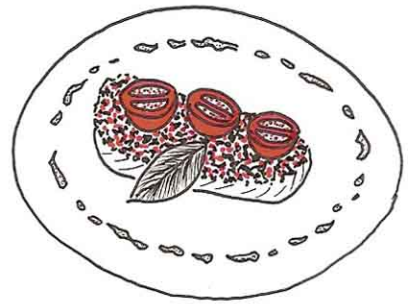
# Roodbaarsfilet met tapenade

Bereiden: 20 minuten  
In de oven: 10 minuten

## Nodig:

4 roodbaarsfilets  
(à 125-150 g)  
handvol verse basilicum  
1 dl fruitige olijfolie  
6-8 tomaatjes of  
kerstomaatjes

tapenade:  
100 g lekkere zwarte olijven  
50 g zongedroogde tomaten  
1 knoflookteentje  
4 ansjovisjes  
1 el kappertjes  
versgemalen peper  
scheutje olijfolie



## Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C.  
Hou 4 blaadjes basilicum apart voor de garnering.  
Doe de rest van de blaadjes in de keukenmachine en  
voeg al draaiende 1 dl olijfolie toe tot een mooie  
dunne dressing. Breng op smaak met zout & peper.  
Bewaar tot gebruik in een jampotje.



Tip! olijven met pit hebben veel meer smaak

Ontpit de olijven. Doe de ansjovis en kappertjes in een zeef en spoel ze af onder de kraan.

Doe alle ingrediënten voor de tapenade in de keukenmachine (die je niet eerst schoon hoeft te maken van de basilicumsaus!) en maal tot een mooie smeuïge tapenade terwijl je de olijfolie erbij giet. Maal niet te lang, het moet geen prut worden. Geen zout toevoegen, het is al zout genoeg!

handig! een kersen/blijven-ontpitter

Vet een braadslee in met olijfolie. Dep de visfilets droog met keukenschuifpapier en leg ze naast elkaar in de braadslee. Besmeer de bovenkant met een **dun** laagje tapenade. Snij de tomaatjes doormidden en leg ze bovenop de vis, snijkant boven. Zet de schaal 10 minuten in de hete oven, bij erg dikke filets ± 2 minuutjes langer.

## Serveren:

Leg de vis op 4 bordjes en zorg dat op elke vis 3/4 tomaatjes liggen. Garneer met een blaadje basilicum. Schud het jampotje met de dressing goed heen en weer en druppel met een lepeltje een mooie lijn saus om de vis. Lekker met aardappelpuree of knapperig Turks brood.



het hele jaar door verkrijgbaar