

DINNERLY



Gemarineerde heekfilet met broccolini met cherrytomaatjes en bloemkoolpuree



ca. 40min



2 personen

Vis, groente en puree – klinkt als een alledaags maaltje? Niet in onze versie! Je brengt gemarineerde heekfilet verder op smaak met een Noord-Afrikaanse kruidenmix. Erbij maak je een bloemkoolpuree om van te dromen, knapperige broccolini uit de oven en bonte cherrytomaatjes. Handje zeekraal erbij en verse dille om het af te maken. Wauw!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 70g verse kruidenmix: dille & zeekraal
- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 2 gemarineerde heekfilets ⁴
- 200g broccolini
- 250g cherrytomatenmix
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote kookpan
- staafmixer
- keukenrasp
- bakkwast
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

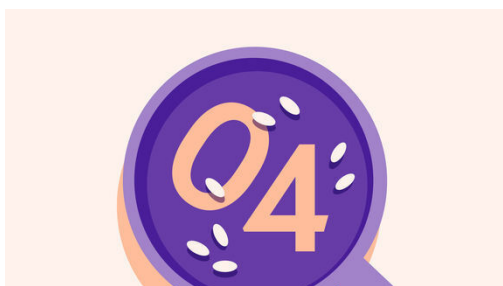
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 610kcal, vet 43.3g, koolhydraten 16.2g, eiwit 37.6g



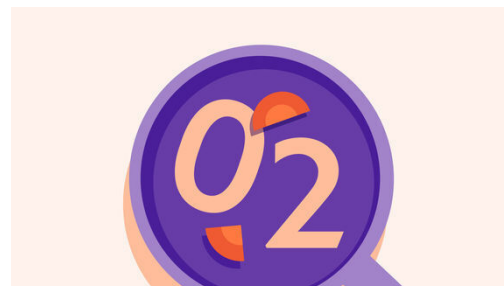
1. Bloemkool koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Doe de **zeekraal** in een kom en bedek met heet water. Breng in een grote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Snijd de **bloemkool** in hapklare **roosjes** en voeg toe aan het kokende water. Kook in 12-15min zacht en gaar.



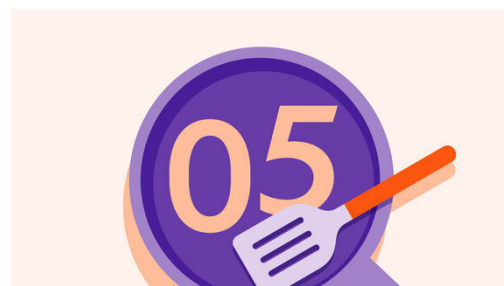
4. Cherrytomaten roosteren

Hussel de **cherrytomaten** om met een ½el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper en verdeel over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif na ca. 8min baktijd de **tomaten** bij de **vis** en **broccolini** in de oven en bak alles nog ca. 10min verder. Hak de **dille mét zachte steeltjes** grof en giet de **zeekraal** af in een vergiet.



2. Vis voorbereiden

Meng de **kruidenmix** met 1½el olijfolie en bestrijk de **vis** aan beide kanten met de **kruidenolie**. Leg de **vis** op 1 kant van een bakplaat met bakpapier.



5. Bloemkool pureren

Giet de **bloemkool** af in een vergiet en doe terug in de pan. Breek de **kaas** in grove stukken en voeg toe aan de pan. Pureer alles met een staafmixer. Roer er nu 1el boter doorheen en breng de **bloemkoolpuree** op smaak met peper en zout. Verdeel de **puree** over de borden en schik de **vis**, **broccolini**, **tomaten** en **zeekraal** erbovenop. Garneer met de **dille**.



3. Broccolini en vis bakken

Hussel de **broccolini** om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper en verdeel over de andere helft van de bakplaat naast de vis. Bak de **vis** en **broccolini** ca. 8min in de oven.



6. Puree de luxe!

Bloemkoolpuree maak je niet elke dag mee! Om hem nog verder te verfijnen kun je een beetje citroenrasp of citroensap door de puree roeren om de kaas en boter te complementeren.