



V2: heek met courgette en tahinsaus

met tomaat, gebakken ui en bloemkoolrijst



ca. 35min



2 personen

Het aroma van dit Libanees geïnspireerde gerecht lokte ons al snel van ons bureau naar de testkeuken. De malse heek op gebakken courgette en tomaten, bestrooid met gekaramelliseerde uien, geroosterde pijnboompitten en besprenkeld met romige tahinsaus met citroen kon niemand weerstaan. Het leven kan zo mooi zijn!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 10g pijnboompitten
- 1 courgette
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 400g bloemkoolrijst
- 10g verse peterselie
- 25g tahin¹¹
- 2 heekfilets⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Beweeg de vis tijdens het bakken niet te veel, zo krijgt het een mooi korstje en valt het niet uit elkaar bij het omdraaien.

Allergenen

vis (4), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 50.4g, koolhydraten 26.4g, eiwit 33.1g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes.



2. Ui karamelliseren

Smelt 1 el boter in een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **uieepjes** met ½tl zout en een flinke snuf suiker toe aan de pan en karamelliseer in 5-6min, roer regelmatig om. Voeg de **pijnboompitten** in de laatste minuut toe en bak mee, tot ze goudbruin zijn. Schep de **ui**, de boter en de **pijnboompitten** uit de pan en zet opzij.



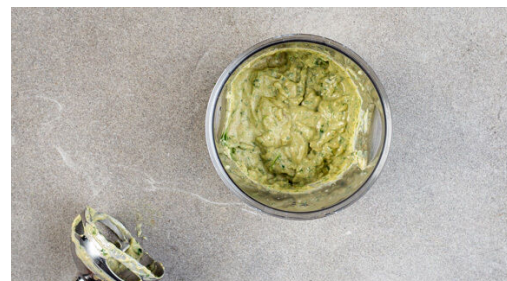
3. Groenten bakken

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden, dan nog een keer door de helft en dan in parten. Rasp de **citroenschil** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** doormidden en leg ze met de **courgette** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **citroenrasp**, de **knoflook**, 1 el olijfolie en een snuf peper en zout. Bak ca. 10min in de oven.



4. Bloemkoolrijst bakken

Verdeel de **bloemkoolrijst** over een tweede bakplaat met bakpapier en hussel om met 1 el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster in 8-10min knapperig in de oven. Hussel de **bloemkoolrijst** halverwege de baktijd om.



5. Saus maken

Pers de **citroen** uit. Pluk **enkele peterselieblaadjes** en houd ze apart voor de garnering. Hak de **rest van de peterselie incl. steeltjes** grof. Doe ze met **1-2el citroensap**, de **tahin**, 1 el olijfolie en 1-2el water in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met peper en zout.



6. Vis bakken

Verhit de koekenpan met 1 el olijfolie op medium tot hoog vuur. Spoel de **vis** om met koud water, dep droog en verwijder evt. graten. Leg in de hete olie en bak 2-3min aan elke kant, tot de **vis** goudbruin en gaar is. Serveer de **vis** met de **groenten** en de **bloemkoolrijst**. Besprenkel met de **tahinsaus** en garneer met de **achtergehouden peterselie**.