

DINNERLY



Heekfilet en geglaceerde wortel op bulgur met sinaasappel



ca. 25min



2 personen

Zet je schrap voor een dansfeest aan smaken en texturen: twee verschillende kleuren wortel maken een vrolijk pasje met de hartige bulgur, die op zijn beurt aangespoord wordt door frisse sinaasappel. Samen vormen zij het perfecte ritme voor gekruide heekfilet die je heerlijk opbakt. Dat is toch een feestje waar je elke dag naartoe wil?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 pastinaak
- 1x MSC-heekfilets ¹
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 150g biologische bulgur ²
- 1 onbehandelde sinaasappel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl boter ³
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

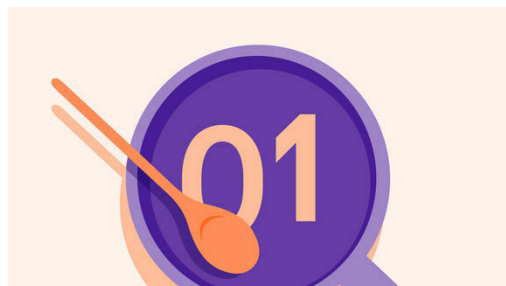
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Vis (1), Gluten (2), Melk (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

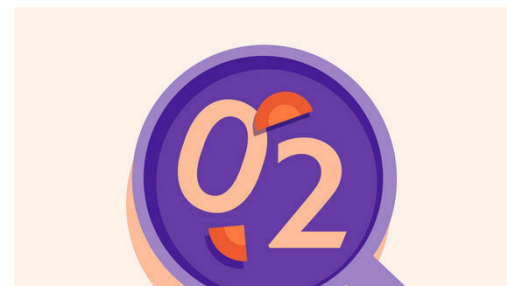
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 776kcal, vet 29.9g, koolhydraten 83.3g, eiwit 35.0g



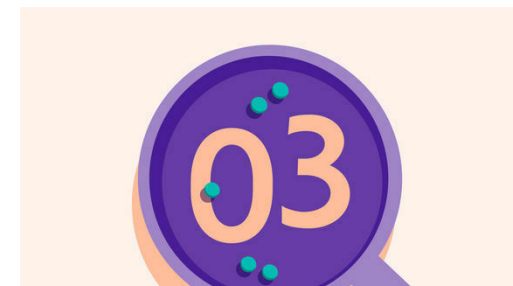
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml ruim gezouten water voor de **bulgur** aan de kook in een kleine kookpan. Schil of schrob de **wortels**, halveer in de lengte en snij in dunne plakjes. Schil de **pastinaak** en snij eveneens in dunne plakjes. Dep de **vis** droog met keukenpapier en wrijf aan beide kanten in met **1el kruidenmix** en een snuf peper en zout.



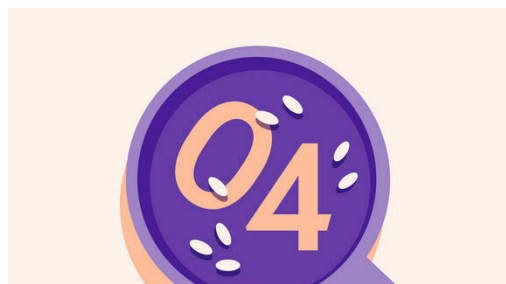
2. Bulgur koken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **wortelplakjes** en **pastinaak** toe met een snuf zout en bak 13-15min tot ze bruin beginnen te worden. Roer ondertussen de **bulgur** door het kokende water. Leg een deksel op de pan en laat 5-7min zachtjes koken op laag vuur, tot de **bulgur** gaar is en het water opgezogen heeft.



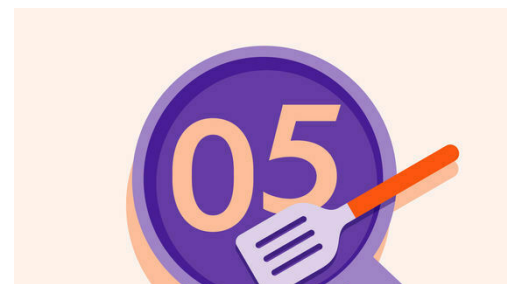
3. Dressing maken

Rasp de **sinaasappel** en pers het **sap** uit. Maak een **dressing** van het **sap**, **1tl sinaasappelrasp**, de **rest van de kruidenmix**, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Roer de **dressing** door de **gekookte bulgur** en zet afgedekt opzij.



4. Wortel glaceren

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Bak de knoflook ca. 1min mee met de **wortel**. Voeg 1tl boter en 1el honing toe en bak het geheel al roerend 2-3min, tot de **wortelplakjes** glanzen. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



5. Vis bakken en serveren

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **vis** ca. 3min per kant, tot hij gaar en bruin is. Verdeel de **geglaceerde groente** en de **vis** op de **bulgur**.



6. Vis met een korstje

Als je de vis wat krokanter wil hebben, kun je hem vooraf door wat bloem wentelen. Zorg wel dat de vis dan al gekruid is, óf mix de kruidenmix, peper en zout door de bloem.