



Frisse citroen-victoriabaars

met warme aardappelsalade



20-30min



2 personen

Vis is van zichzelf al zo smakelijk dat het niet nodig is om er veel aan toe te voegen. Maar waarom serveren we vis dan vaak met een partje citroen? In het verleden was vis soms minder vers en een kneepje citroensap maskeerde dat. Nu gebruiken we citroen juist om een extra frisse smaak aan een gebakken visje te geven. Samen met een steengoede aardappelsalade is dit visje dan ook een terechte winnaar.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1x cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 1x victoriabaarsfilet ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- zeef
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Deze vis kan graten bevatten. Je kunt deze het beste met een pincet of een tangetje verwijderen.

Allergenen

eieren (3), vis (4), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

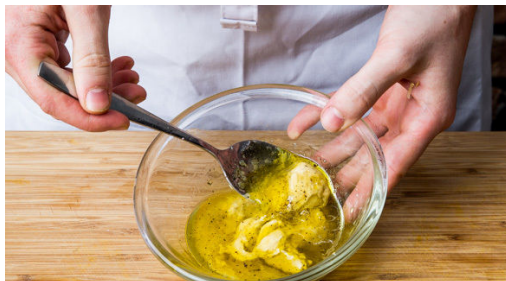
Voedingswaarde per portie

calorieën 625kcal, vet 32.2g, koolhydraten 45.6g, eiwit 32.8g



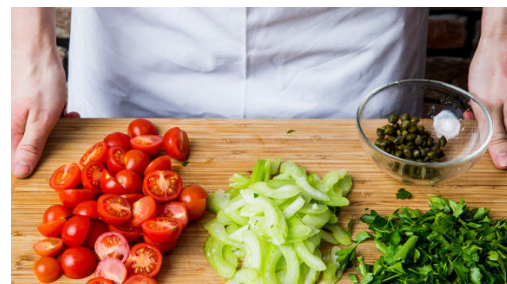
1. Aardappels koken

Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in grove stukken. Doe de **aardappels** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er genoeg water bij tot ze onderstaan. Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Giet af en houd de **aardappels** warm.



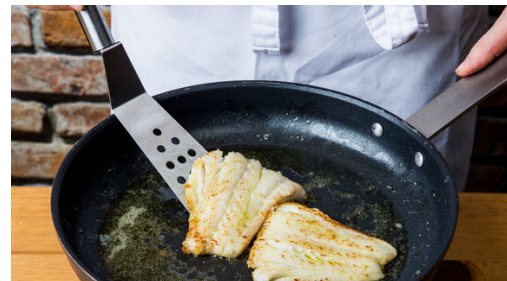
4. Dressing maken

Maak een **dressing** van **2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, de **mayonaise**, **knoflook** naar smaak, 2el olijfolie en een snuf peper, zout en suiker.



2. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Giet de **kappertjes** af in een zeef en spoel ze om met koud water. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Vis bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Verwijder evt. graten en snijd de **victoriabaars** in **2 filets** (zie **kooktip**, links). Wrijf de **filets** aan beide zijden in met zout, peper en evt. wat bloem voor een knapperig korstje. Bak de **vis** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar.



3. Dressing voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** zo fijn mogelijk. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** doormidden. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



6. Aardappelsalade maken

Doe de **aardappels**, **tomaten**, **kappertjes** en **bleekselderij** in een grote kom. Voeg de **dressing** en **peterselie** toe en schep om. Serveer de **salade** met de **vis**, bestrooi met **citroenrasp** naar wens en geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.