



Zeebaars met salsa van druiven en een zoete aardappel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 zeebaarsfilets (groot)
peper en zout
olijfolie
blauwe druiven (1 tros, ontpit)
1 kopje pijnboompitten
1 kopje bladpeterselie (fijngesneden)
1 limoen (sap en geraspte schil)
4 zoete aardappels

Bereidingswijze

- 1.** Bak de filets op de velkant tot deze krokant is. Breng goed op smaak met peper en zout en draai de filets dan om. Laat nog enkele minuten garen.
- 2.** Snij de druiven in kwartjes.
- 3.** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan zonder vetstof. Meng de druiven met de pijnboompitten, de bladpeterselie, een flinke scheut olijfolie, het sap en de geraspte schil van de limoen, peper en zout.
- 4.** Prik de zoete aardappels op enkele plaatsen in met een scherp mesje en leg ze dan 10 minuten in de microgolfoven. Check of ze gaar zijn en laat eventueel nog even verder garen. Verwijder de schil en snij elke zoete aardappel doormidden. Leg op elk bord 2 helften zoete aardappel en een zeebaarsfilet.
- 5.** Werk royaal af met de druivensalsa en eventueel nog een extra scheutje olijfolie over de vis.