

Zeebaars met wortel en zeekraal

- Zeebaars
- Bakje zeekraal
- **Appelstroop-Edik**
- Handje peterselie
- Handje bieslook
- Olijfolie **Terra Creta**
- Peper
- Zout

Bereidingswijze

Snij de wortel in dunne schijfjes.

Bak de vis kort even aan in wat olie. Bak niet te ver door. De vis hoeft alleen aangezet te worden.

Het zuur van de Edik gaart het straks verder door. De vis moet een beetje kleur krijgen.

Marineer de vis vervolgens in een laagje appelstroop Edik. Laat de vis een paar minuten marineren en bak de wortels met een beetje zout.

Voeg een beetje water toe om het bakken te versnellen.

Voeg op het laatst de zeekraal en verse kruiden toe.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

