

Snoekbaars uit de oven met persillade en een stampotje van raapstelen en chorizo

Ingrediënten voor 4 personen

Ca 750 gr snoekbaarsfilets,
zonder vel

Persillade

1 bos peterselie
50 gr bloem
150 gr roomboter, zacht

Stamppot

1 kg pureeaardappels
500 gr raapstelen
1 dl volle melk
50 gr roomboter
100 gr chorizo

Olijfolie, extra vergine

Persillade

Was de peterselie, pluk alleen de blaadjes. Hak in een keukenmachine de peterselie met de boter fijn. Voeg de bloem toe en hak het geheel tot deeg. Kruid de snoekbaarsfilets met zout en peper. Verdeel de persillade aan één kant over de filets. Leg de filets op een ingevette bakplaat.

Stamppot

Snijd de wortels van de raapstelen. Was en droog ze goed. Schil de aardappels. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet de aardappels af, laat ze goed droog stomen, en pureer ze. Snijd de chorizo in kleine blokjes en bak deze uit in een koekenpan. Roer het geheel (ook het bakvet) samen met de raapstelen door de stampot. Verwarm de melk en smelt hierin de boter. Roer dit door de stampot. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Verwarm de oven voor op 190 °C. Schuif de snoekbaars in de oven en bak de vis in ongeveer 10 minuten gaar. Serveer met de stampot en de olijfolie.

