



Vlaswijting met ratatouille, gazpacho en doperwt

Ingrediënten (4 personen)

- 240 gr filet van vlaswijting met vel

Gazpacho

- 400 gr honingrostomaten
- 3 teentjes look
- peper en zout

Ratatouille:

- 1 venkel
- 2 rode puntpaprika
- 1 lente-ui
- 1 kleine courgette
- 20 gr geroosterde zonnebloempitten
- 10 gr geroosterde pompoenpitten
- Half teentje look

Afwerking:

- 120 gr verse doperwten
- 30 gr verse tuinbonen
- Boter
- 1 pijpajuin
- Verse tuinkruiden



Bereiding

Gazpacho

Spoel de honingrostomaten, mix ze met de teentjes look tot een mooie gazpacho. Kruidt met peper en zout. Wrijf door een zeefje en zet koel.

Ratatouille

Rooster de rode puntpaprika onder een hete grill en snij hem samen met de andere groenten mooi fijn. Stoof ze kort aan met de look in wat olie. Voeg de geroosterde pitten toe en hou apart.

Doperwtjes

Dop de erwtjes en tuinbonen en kook kort. Kruid ze mooi af en verhit met klein beetje boter. Indien je diepvries erwtjes en tuinbonen gebruikt volstaat het om deze te verhitten met een beetje boter

Vlaswijting

Kruid de vlaswijting door hem gedurende 5 minuten in licht gezouten water te pekelen en daarna met peper te bestrooien. Bak



de vis kort aan in boter en olie op de velkant, draai hem in de pan en lepel constant wat braadvocht erover tot hij gaat is. Schik de erwten op de vis.

Afwerking

Dresseer ratatouille in bord, leg de vlaswijting erop en doe de gazpacho er mooi rond. Werk af met verse tuinkruiden.