



Scholfilet all'acqua pazza met krieltjes

venkel en olijven

De term "acqua pazza" (in gek water) is een eenvoudige en smaakvolle Italiaanse bereidingswijze voor de vis van vandaag. De vis wordt gepocheerd in een saus met tomaten verrijkt met heerlijke ingrediënten. Buon appetito!

20 min | 611 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten te
sparen door je recepten te bekijken
via onze mobiele website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

| | | | | | |
|-----------------------|----|------|-----|------|------|
| Krieltjes | g | 250 | 500 | 750 | 1000 |
| Sjalot | st | 0.5 | 1 | 2 | 2 |
| Knoflookteen | st | 0.5 | 1 | 2 | 2 |
| Wild wonder tomaatjes | g | 100 | 200 | 400 | 400 |
| Venkel | st | 0.5 | 1 | 1 | 2 |
| Zwarte olijven | g | 30 | 60 | 90 | 125 |
| Schollefilet | g | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Citroen | st | 0.25 | 0.5 | 0.75 | 1 |
| Verse dille | st | 0.25 | 0.5 | 0.75 | 1 |

zelf toevoegen:

| | | | | | |
|------------------------|----|-----|-----|-----|-----|
| Bouillon | ml | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Olijfolie extra vierge | el | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Zout en peper | | | | | |

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of boen de aardappels, halveer en kook in 20 minuten gaar. Giet het water af en laat de aardappeltjes even uitdampen.
2. Pel intussen de sjalot en de knoflook en snijd klein. Halveer de tomaatjes. Verwijder de onderkant van de venkel en snijd in kleine blokjes. Bereid de (vis)bouillon.
3. Verhit een scheut olijfolie in een bakpan en bak de sjalot, knoflook en venkel enkele minuten. Blus af met de bouillon en laat 4-5 minuten afgedekt pruttelen. Voeg dan de tomaatjes en de olijven toe.
4. Kruid de vis met zout en peper, leg in de pan bij de groenten en pers de citroen erboven uit. Laat de vis langzaam in het vocht garen.
5. Serveer de visfilet all'acqua pazza met de groenten en aardappeltjes en werk af met verse dille.

Tip: Hou je van pit? breng de bouillon dan verder op smaak met chilivlokken of chili olie.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

