

Pistou van tomaten en scholfilets

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 schollen van ongeveer 400 gram
- 2 grote venkels
- 16 blaadjes van groene of rode basilicum
- 10 mooie rijpe tomaten
- 4 twijgjes marjolein
- enkele scheutjes Pernod of Ricard
- 2 sjalotten
- boter
- zout, peper

Smakelijk!

Luc Termonia
Delta 1263

De schollen fileren. De venkel schoonmaken en versnijden in fijne blokjes. De tomaten pellen, ontpitten en enkel het vlees behouden. De sjalotten hakken. Op de scholfilets een blaadje basilicum leggen, oprollen en samen prikken met een houten stokje. De tomaten en sjalotten stoven in een beetje boter en hier lichtjes peper en zout aan toevoegen. In een andere pan met een nootje boter en wat water de blokjes venkel koken en dit parfumeren met Ricard of Pernod. Peper en zout op de scholfilets strooien, in de pan met de hete boter schikken, dan de pan enkele minuten in een warme oven plaatsen (210°). In het midden van elk warm bord een grote lepel venkel leggen, daarrond legt men de opgerolde scholfilets (houten stokjes wegnemen). Daarna de vis overgieten met gesmolten tomaten en sjalotten, en garneren met een twijgje marjolein. Dit gerecht serveren met in de schil gebakken aardappelen.