

## Ingrediënten

400 gr. aardappelen, cashew noten, 4 x 250 gr. zeeduivel, 100 gr. raket waterkers, 80 gr. macadamia noten, 50 gr. peterselie, olijfolie, 20 gr. boter  
30 gr. honing, zout, rainforest rub (indien niet verkrijgbaar: chillipoeder)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Australisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## zeebaars met notenaardappels

### Hulpmiddelen

Blender of keukenmachine

### Vorbereiding

Kook de aardappelen gaar.

### Bereidingswijze

Voor de pesto: hak de macadamia noten fijn in de blender of keukenmachine doe hierbij de raket waterkers en de peterselie, als dit fijn en gemengd is laat dan langzaam, terwijl de machine draaid, de olijfolie (zoveel tot er een gladde massa ontstaat) en de honing erbij lopen, voeg als laatste de chilli en het zout naar smaak toe. Rooster de cashewnoten (handje vol) in een koekenpan voeg zo nodig wat olijfolie toe. Loop hier niet van het weg gaat erg snel. Stamp de boter en de cashewnoten door de aardappelen. Bak de vis in de koekenpan goudbruin.

### Serveertips

Schep de aardappelen op een bord en leg hier een stuk vis op, schep de pesto op de warme vis. Lekker met asperges met paperbark rook hollandaise saus.