

Ingrediënten voor 4 personen

4 roodbaarsfilets met vel (120 g)  
100 g mozzarella 1 eetlepel  
kappertjes 1 eetlepel  
fijngesneden olijven 1 eetlepel  
fijngesneden gedroogde tomaten  
1 eetlepel fijngesneden sjalot  
groene kruiden (bieslook, kervel,  
...) 8 eetlepels olijfolie 4 eetlepels  
balsamico-azijn peper en zout

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



## Gebakken roodbaars met mozzarella en specerijen

### Vorbereiding

Snijd de mozzarella in fijne schijven en verdeel ze over de borden. Meng de kappertjes, de olijven, de gedroogde tomaten, de sjalot en de groene kruiden. Meng de olijfolie en de balsamico-azijn voor de vinaigrette.

### Bereidingswijze

Bak de roodbaarsfilets kort (2 minuten aan elke kant) in olijfolie samen met peper en zout. Schik de roodbaarsfilet op de mozzarella. Strooi het mengsel van aromaten erover en lepel er de vinaigrette over.

### Serveertips

Met salade en gebakken aardappels