

Ingrediënten voor 4 personen

BURRO BIANCO Scheutje
olijfolie 1 klein sjalotje gesnipperd
1/2 el tijmblad 1/2 wijnglas droge
martini 1.25 dl visbouillon 1.25 dl
room 40 gr koude boter, in
blokjes 1 el koude olijfolie
ZEEBAARS 4 zeebaarsfiletjes
met vel (ca 150 gr per stuk
scheutje olijfolie 2 knoflooktenen,
in dunne plakjes fijn zeezout en
versgemalen zwarte peper
ROERGEBAKKEN SPINAZIE
scheutje olijfolie 1 knoflookteentje
200 GR wilde spinazie, harde
stelen verwijderd 1/2 glas droge
witte wijn Fijn zeezout en
versgemalen zwarte peper

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zeebaars met spinazie en burro bianco (recept van Mario Neck)

Een recept van de bekend kok uit Italia MARIO.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie, fruit sjalot, tijm en laurier in de hete olie. Blus het sjalotmengsel af met de martini. Schenk de visbouillon erbij. Laat de bouillon op hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg de room roe en laat het vocht weer tot de helft inkoken. Passeer de saus door een flinke zeef. Monteer de saus door al kloppend de boter en koude olijfolie toe te voegen. **ZEEBAARS** Snijd de filets een beetje bij, Snijd de vetkant kruiselings een paar keer in. Verhit de olijfolie. Bak de filets in de hete olie aan beide kanten goudbruin en gaar, circa 2 minuten aan elke kant. Bak de plakjes knoflook mee (pas op dat ze niet bruin worden, dan worden ze bitter). Breng de vis op smaak met zout en peper **ROERGEBAKKEN SPINAZIE** Verhit de olijfolie, bak de knoflookteen er even in mee. Verwijder de knoflook. Schud de olie om met de spinazie. Voeg de wijn toe en laat inkoken. Breng de spinazie op smaak met zout en peper. **AFWERKING** Serveer de filets op de spinazie en lepel de burro bianco weomheen. Garneer het gerecht met plakjes knoflook

