

Ingrediënten voor 4 personen

800 g botervis in plakken van 1 cm, 1 grote verse ui, 4 tomaten, halve komkommer, 1 groene citroen, 1 gele paprika, een beetje verse koriander, olijfolie, zout en peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Botervis met groentetartaar

### Bereidingswijze

Bereid de groentetartaar: snijd de ui, de ontpitte tomaten en de ontpitte en gepelde paprika in kleine stukjes. Voeg de gehakte koriander toe. Besprenkel met citroensap en olijfolie. Kruid met zout en peper. Meng goed en zet het mengsel in de koelkast. Verwarm in een pan een eetlepel olijfolie en laat de plakken botervis goudbruin bakken, 5 minuten per kant.

### Serveertips

Dien de vis op met een scheutje olijfolie, vergezeld van de koude groentetartaar en rijst of griesmeel (couscous).