

## KOKEN MET CARL 2009-2010

### GEBAKKEN TARBOT MET GEFRITUURDE COURGETTE

Hoofdgerecht

<u>Benodigdheden :</u>	voor 4 personen
	800 gr Tarbot
	1 el Roze “peperbolletjes”
	Peper en zout
Vinaigrette:	8 st Tomaten
	1 bundeltje Basilicum
	2 dl Olijfolie
	4 el Rode wijnazijn
	1 scheutje Pernod (of Pastis, Raki, Ouzo.....)
	Peper en zout
	650 gr Aardappelen – vastkokend

Bereidingstijd: ong 45 minuten



Werkwijze :

Vinaigrette: (maak hem eventueel een dag voordien, dan trekken alle smaken mooi samen)

Leg de tomaten 10 seconden in kokend heet water.

Pel ze en snijd in kleine blokjes.

Pers de helft van de tomatenpulp uit in een neteldoek en voeg peper, zout, olie, azijn en een scheutje Pernod toe.

Meng met de fijn gesneden basilicum en de blokjes tomaat.

Bak de gekruide tarbot aan in hete olijfolie.

Zet de vis nog 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 Gr C

Verwarm de vinaigrette tot ze **lauw** is.

Snijd de courgette in flinterdunne reepjes.

Wentel ze in met peper en zout gekruide melk, wentel ze daarna in de bloem en klop ze goed af.

Frituur ze al roerend in een hete frituurpan.

Leg de courgette op de vis.

Maak een spiegel van vinaigrette en bestrooi met roze peper.

Tip: Je kan natuurlijk ook kabeljauw of een andere smakelijke “witvis” gebruiken  
Een Riesling smaakt hier heerlijk bij.

=====