



Citroenpasta met kruidige vis



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram linguine
1 citroen
100 gram parmezaan
4 eetlepels olijfolie
1/2 theelepel grof zeezout
zwarte peper
basilicum (enkele blaadjes)
500 gram witte visfilet (kabeljauw, schelvis, koolvis, ...)
peper en zout
2 handen vol verse kruiden (fijngesneden, mengeling van bieslook, bladpeterselie, dille)
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels kappertjes (fijngesneden)
4 eetlepels panko of paneermeel
2 eetlepels olijven (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Voor de citroenpasta:
- 2.** Kook de linguine in lichtgezouten water.
- 3.** Rasp tijdens het koken de schil van de (gewassen en gedroogde) citroen in een diepe kom. Snij de citroen doormidden en voeg het sap toe.
- 4.** Rasp de parmezaan en voeg toe aan het citroenmengsel.
- 5.** Voeg de olijfolie toe, 1/2 theelepel grof zout en enkele draaien peper van de molen.
- 6.** Schep 1 kopje water uit de kookpot van de pasta en giet dan af.



- 7.** Schep de pasta in de kom. Roer goed, voeg eventueel wat kookwater toe om een gladde, dunnere saus te krijgen.
- 8.** Voor de kruidige vis:
- 9.** Dep de vis droog en schik in een ovenschaal. Breng op smaak met peper en zout.
- 10.** Meng de verse kruiden met de olijfolie, de kappertjes, de panko en de olijven. Verdeel over de vis en zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 11.** Serveer bij de citroenpasta.