



Lauw slaatje van skrei met groene asperges, paprika, sinaasappel en pompelmoes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 1/2 deciliter olijfolie
800 gram skreifilets (of kabeljauw)
1 bosje groene asperges (gehalveerd in de lengte)
1 rode paprika
1 sinaasappel
1 pompelmoes
1 rode ui (in ringen)
1 citroen (geraspte schil)
1 pak luzernescheutjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan waarin de skreifilets net naast elkaar passen. Leg de skrei in de olijfolie en laat op een middelhoog vuur zachtjes garen. Schep met een lepel de olijfolie enkele keren over de vis. Na ± 15 à 20 minuten is de vis gaar.
- 2.** Stoom of blancheer de asperges.
- 3.** Snij de paprika in reepjes en blancheer ze kort.
- 4.** Snij de sinaasappel en pompelmoes 'à vif'.
- 5.** Meng de asperges, rode paprika, rode ui, sinaas-appel en pompelmoes tot een slaatje. Leg op de vis.
- 6.** Werk af met citroenschil en luzernescheutjes.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout.