

Vis op Venetiaanse wijze

4 personen



Ingrediënten

- 5 tomaten
- 5 eetlepels verse peterselie, plat
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 5 ansjovisfilets (blikje 46), fijngesneden
- 500 g kabeljauwfilet
- 1 laurierblad
- 50 ml droge witte wijn

Bereiden

Snijd de tomaten kruislings in. Dompel ze 5 seconden in een pan kokend water en spoel ze af onder de koude kraan. Verwijder de velletjes van de tomaten en snijd ze in parten. Verwijder de zadjes, snijd de rest in blokjes. Snijd 3 eetlepels peterselie fijn. Verhit de olie in een ruime pan met antiaanbaklaag en fruit de ui, de knoflook, de ansjovis en de 3 eetlepels peterselie 5 minuten. Bestrooi de kabeljauw met peper en zout en leg de vis in de pan. Voeg het laurierblad toe. Schenk de wijn erbij en laat 3 minuten koken, zodat de alcohol kan verdampen. Voeg de tomaten toe en stoof de vis op laag vuur met het deksel schuin op de pan in 12 minuten net gaar. Neem de vis uit de pan en houd hem warm op een bord onder aluminiumfolie. Laat het vocht in de pan op hoog vuur inkoken. Serveer de vis met de saus en bestrooi met de rest van de peterselie. Lekker met zilvervlies rijst en een frisse salade.