

Zeebaars in zoutkorst

Heerlijke Zeebaars gemarineerd in zeezout en gevuld met citroen , dille en venkel.



Ingrediënten

Zeebaars	1	st.
Zeezout	100	gr
Ei	3	st.
Citroen	3	st.
Dille	1	bos
Venkel	1	st.

Materialen

Snijplank	1	st.
Koksmes	1	st.
Schilmesje	1	st.
Kleine bekken	2	st.
Bakblik	1	st.
Hamer	1	st.

Bereidingswijze

Vul de buikholte van de vis met citroen, dille en venkel. Pak een zo groot mogelijk bakblik en vul deze met een laag zeezout van ongeveer 1 cm. Leg hier de zeebaars op. Scheid de eigeel en eiwit. Meng het overgebleven zout met de eiwitten. Giet het mengsel over de zeebaars en strijk de berg mooi glad, zorg dat de hele vis bedekt is! Zet de zeebaars in de koeling totdat deze weer nodig is.

Zorg dat de oven op 200 graden is voorverwarmd. Bak de zeebaars voor 30 minuten in de oven. Als de punt van een breinaald of metalen satéprikker warm uit de vis komt, is de vis klaar. Tik met een hamer voorzichtig de zoutkorst van de zeebaars af, zodat hij breekt. Veeg het overgebleven zout goed van de vis af en dien het meteen op!

Serveertip

Serveer er een groene salade bij!