

Recept

MAKREEL MET LIMOEN



VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR WERKZAAM
& GROEITERRIJN



Wijntip

Pasqua Colori Pinot Grigio
Artikelnummer 805383

ARTIKELNUMMER

571709
127770
295248
302457
756644
283886
807439
252964
295191
254576

EENHEID

2 stuks
3 tenen
5 cm
2 stuks
1 mespunt
1 stuk
10 ml
1 eetlepel
Handvol
Handvol

PRODUCT

Makreel
Knoflook streng
Gemberwortel
Limoen
Chilipoeder
Rode uien
Limoensap
Suiker kristal
Koriander
Peterselie

MERK

ActiFood
Dijkstra
Dijkstra
Dijkstra
Apollo
Dijkstra
Polenghi
Van Gils
Dijkstra
Dijkstra

BEREIDING

1. Zet de oven aan op 200 graden en snijd de makreel in aan de bovenzijde.
2. Roer vervolgens knoflook, gember, peterselie, limoensap, chili en suiker door elkaar.
3. Leg de makreel op bakpapier in een ovenschaal en vet deze goed in met de zojuist bereide saus. Vooral de ingesneden zijden moeten goed gevuld worden met saus om te voorkomen dat de vis droog wordt. Plaats daarna halve plakjes limoen en flintertjes ui in de ingesneden delen en giet de resterende saus erover.
4. Voeg water, de bouillon en chilipeper toe en breng het geheel aan de kook. Laat alles ca. 20 minuten koken op laag vuur. Pureer het geheel dan tot een gladde soep en voeg de room toe. Zet de soep nog 2 minuten op het vuur.
5. Zet de makreel in de oven en bak ca. 12 minuten.
6. Bestrooi de makreel met koriander en het gerecht is klaar om te serveren!