

ROODBAARS MET TOMATEN EN BASILICUM

Dit gerechtje is ZEER snel klaar

Benodigheden voor 4 personen

4 stukken roodbaars van ong 150 à 200 gram

4 st grote dieprode tomaten

2 teentjes look

10-12 blaadjes basilicum

olijfolie

peper en zout

sap van een halve citroensap

Werkwijze:

Als je er een aardappeltje bij wil moet daar nu mee beginnen.

Was en ontpit de tomaten. Snij ze in blokjes.

Hak de teentjes look samen met de basilicum.

Hou twee pannetjes klaar.

Doe wat olijfolie in een pânnetje en doe er de gesneden ingrediënten bij.

Stoof even aan en kruid met peper en zout. Werk af met wat citroensap.

Bak de gekruide roodbaars hevig aan in wat olijfolie.

Leg de vis op een bedje groeten en serveer warm.

Ook lekker met een stukje Frans brood.