Elvea, een feest uit Italië

Rode poon gevuld met tomaat en kappertjes



Ingredienten voor 4 Personen

1 potje	ELVEA Pomo e Peperoni
1	sjalot
2 sneden	brood
takjes	tijm
1	citroen
4	rode ponen
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

Snipper de sjalot en het brood, en meng met de kappertjes en de geritste tijm onder de pomo e peperoni.
Snijd het vruchtvlees van de citroen in blokjes.
Kruid de poon met peper en zout en leg enkele blokjes citroen in de buikholte.
Vul de rest met de tomatenmengeling.
Verwarm de oven voor op 200 °C.
Leg de vis in een bakblik en besprenkel met olijfolie.
Bak 20 minuten.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme