



Elvea, een feest uit Italië

zeebaars Napolitana



Ingredienten voor Personen

| | |
|------------|--|
| 500 g | kerstomaatjes |
| 2 | sjalotjes |
| 1 teentje | look |
| 1 blik | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 1 eetlepel | balsamico-azijn |
| | Filippo Berio Extra Vierge olijfolie |
| | Basilicum (gedroogd of vers) |
| | peper |
| | zout |
| 4 | zeebaarsfilets |
| | Gekookte prinsessenboontjes of andere groenten |

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Stoof de sjalotjes en de look in 2 el olijfolie op een zacht vuurtje en voeg na 5 minuten de kerstomaten toe. Stoof nog 5 minuutjes verder en voeg dan de Cubetti toe en kruid met peper, zout en basilicum. Laat de saus nog 5 minuutjes pruttelen.

Smeer de visfilets in met olijfolie en kruid met peper en zeezout en eventueel nog wat gedroogde kruiden. Leg ze in een met bakpapier beklede bakplaat of ovenschotel.

Rooster de filets gaar in 10 minuutjes in de voorverwarmde oven.

Mix ondertussen de saus en werk af met de balsamico azijn.

Schep 2 à 3 lepels saus op een bord en schik er de gekookte boontjes over. Schep de visfilets op de boontjes en dien op.

Je kan hier nog wat pasta of aardappeltjes bij serveren of een salade.

Buon Appetito!

