



Zuiders eenpansgerecht met vis



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 scheut olijfolie
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 venkelknol (zeer fijn gesneden)
1 eetlepel provençaalse kruiden
peper en zout
1 glas droge witte wijn
1 kilogram tomaten (fijngesneden, met vel en pitjes)
175 gram zwarte olijven (ontpit)
4 visfilets (wit, naar keuze)
olijfolie
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 citroen (in partjes)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een grote braadpan. Fruit de ui in een scheutje olijfolie. Voeg de knoflook, de venkel en de Provençaalse kruiden toe. Laat 10 minuten glazig worden op een niet te hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Overgiet met de wijn en laat deze even weggoken.
- 3.** Voeg de fijngesneden tomaten toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten pruttelen.
- 4.** Voeg de olijven toe en roer goed.
- 5.** Leg de visfilets in de saus. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Sluit af met een deksel. Laat nog 10 minuten zachtjes garen.
- 6.** Werk af met de bladpeterselie en partjes citroen.



7. Serveer met stokbrood.