



Mexicaanse gevulde aardappelen met vis



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 aardappelen (groot)
500 gram witte visfilet (in stukken gesneden)
2 eetlepels olijfolie
2 avocado's
1 potje zure room
1 limoen (geraspte schil)
tabasco (of een andere pikante saus)
1/2 rode kool (fijngesneden)
1 ui (in halve ringen)
1/2 komkommer (in stukjes)
2 tomaten (in blokjes)
1 bosje koriander
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de ongeschilde aardappelen gedurende \pm 30 minuten in lichtgezouten water of bak ze \pm 45 minuten op een bakplaat in de oven op 180 °C.
- 2.** Dep de stukken vis goed droog met keukenpapier en bestrijk ze met olijfolie. Leg ze naast elkaar op een bakplaat en zet onder de hete grill in de oven. Laat mooi bruinen, draai om en laat nog even verder garen. Haal uit de oven. Verdeel de vis met een vork in kleinere stukken.
- 3.** Snij de avocado's overlans doormidden met een scherp mes. Draai de helften los van elkaar. Hak met het mes in de pit, draai er een kwartslag mee en haal de pit eruit. Haal het vruchtvlees met een lepel uit de avocado's en plet het met een vork.
- 4.** Meng in een kom de zure room met de geraspte schil van de limoen en enkele druppels tabasco. Breng op smaak met peper en zout.



- 5.** Snij de aardappelen open in de lengte. Bestrijk ze met geplette avocado. Leg hierop de vis en vervolgens de rode kool, ui, komkommer en tomaten.
- 6.** Bedruppel met de dressing van zure room en werk af met koriander.