



Wijtingfilet met een peterseliekaaskorst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram beemster (extra belegen, blok)
4 eetlepels peterselie
1 eetlepel noten-zadenmix (Raw)
1 eetlepel boter
olijfolie (Coricelli)
4 wijtingfilets (200 g/stuk)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Snij de kaas in blokjes.
- 3.** Doe de kaas samen met de peterselie en de zadenmix in de blender (geen noten).
- 4.** Voeg de boter toe en kruid met peper en zout. Mix.
- 5.** Leg de visfilets in een met olijfolie ingevette ovenschaal.
- 6.** Beleg de filets met het peterseliekaasmengsel.
- 7.** Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en schuif op het einde nog enkele minuten onder de grill.