

Beste kookvrienden.

De eerste zonnestralen komen erdoor. Ik voel me herleven na al die donkere grijze koude winterdag. In de Makro zag ik in de visafdeling Rode poon liggen. De rode velkant deed me meteen aan de middellandse zee denken. Tijd voor een zonnig gerechtje.

## Rode poon met zuiderse puree en tomatenpesto.

Ingrediënten:

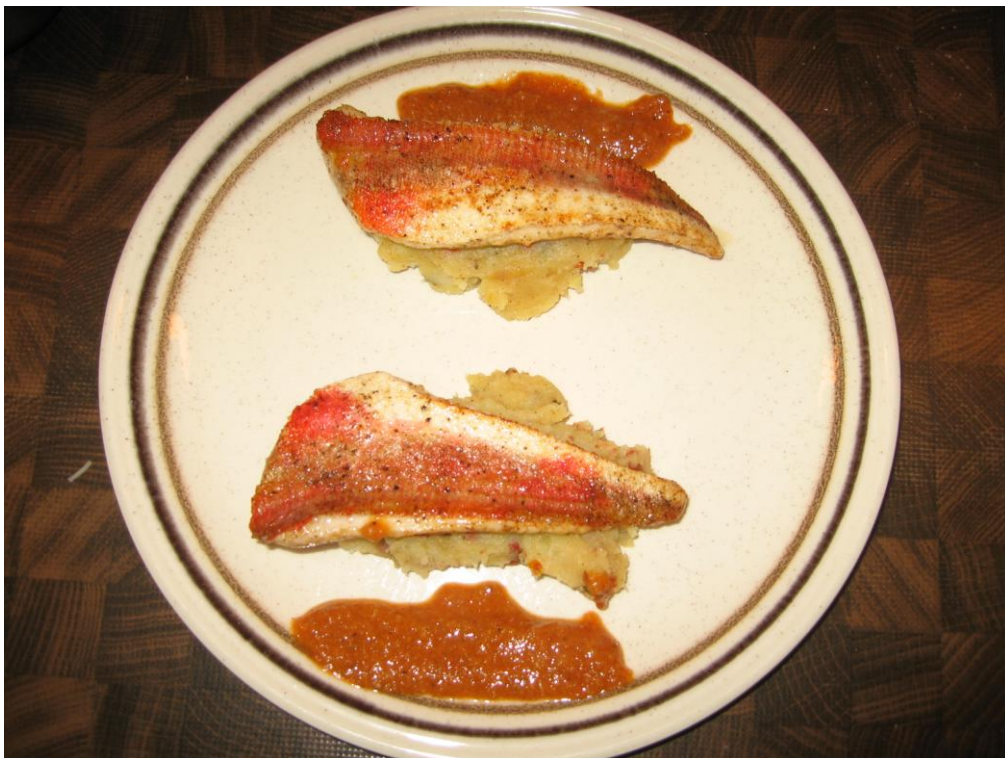
- 4 rode poon filets maar andere vissoorten zoals mul, zeebarbeel of zeebaars mogen ook.
- 500 gr gekookte aardappelen
- 2 el kappertjes
- bakboter
- 1 teentje look
- olijfolie
- 2 el parmezaan
- pijnboompitten
- 1 th. lepel sherryazijn
- 12 zongedroogde tomaatjes
- Kervel of bieslook (facultatief)



Bereidingswijze:

1. Maak puree van de gekookte aardappelen, olijfolie, sherryazijn, gehakte kappertjes en 2 fijngehakte zongedroogde tomaatjes.
2. Cutter de rest van de zongedroogde tomaten met de pijnboompitjes, look en parmezaan; kruid het geheel goed met peper en zout.
3. Bak de vis kort aan in wat bakboter.
4. Maak mooie puree hoopjes en leg de vis er bovenop. Versier met de tomatenpesto en eventueel wat kervel of bieslook.

Een witte gekoelde chardonnay wijn past hier uitstekend bij.



Smakelijk.

Jullie hobbykok  
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)