

## Recept vis-pannetje Rene van Knotsenburg

Dit is een recept voor 12 personen maar kan naar verhouding in elke gewenste portie  
De bereidingstijd is niet lang daar de vis en de seafood weinig tijd nodig hebben om te garen  
Dit gerecht kan ook in de oven geplaatst worden op 250 graden Celsius nadat de Goudse kaas erover gestrooid is

Neem een BK-pan of gelijkwaardig

-Besprenkel de bodem rijkelijk met olijfolie

-Pel en snijd een grote ui in ringen en in partjes

-Plet 4 teentjes knoflook en hak deze fijn

-Gebruik 12 stuks gewone tomaten en verwijder de kroon en snijd deze in twee delen

-Twee blokken visbouillon

Voeg de bovenstaande ingrediënten in de pan en doe er een scheut vissaus bij en nog een scheut witte droge wijn

Zet dit alles op laag vuur zodat dit kan gaan pruttelen

Neem een wat grotere pan

- doe hier een royale scheut olijfolie in

- snijd de 1 kilo kabeljauw in moten en de 500 gram zeebaars ook

- 1 stuks kant en klare seafood in een emmertje (fruit de mer)

Plaats en verdeel de ingrediënten in de pan, vervolgens goed door elkaar mengen

Voeg in de BK-pan toe:

- twee gesneden lente-uitjes, de knol met gedeeltelijk de groene steel

- een bakje dille fijngesneden

- een driehoek stuk roquefort kaas, maak deze in kleine stukken

Verwijder de schil van de delen tomaten als de inhoud voldoende geprutteld heeft

Pureer de inhoud van de pan

Plaats de gemengde moten vis en de seafood in de pan

Giet tomatenpuree over het mengsel van vismotten en de seafood heen, naar gevoel

Strooi hier een zakje geraspte goudse kaas overheen

Laat dit verder op laag vuur pruttelen

Voor de dressing op de maaltijd

Snijd intussen een grote Spaanse peper, verwijderd eerst de pitten en snijd deze in kleine ringen

Snijd 3 stuks limoenen in partjes van vier (niet schillen)

Neem een bak met kleine Hollandse garnalen

Neem een bak zeekraal

Controleer of de vis voldoende gaar is (meestal als deze begint te pruttelen aan de randen)

Zo ja, schep dit gerecht op je bord in porties

Drapeer over het gerecht op je bord naar verhoudingen de: Hollandse garnalen- ringen Spaanse peper- gesneden lente-ui en de zeekraal

Plaats een stuk gesneden limoen op het bord en een stuk Turks brood erbij (pide of Lavash) of geschikt Italiaans brood kan ook natuurlijk

Eet smakelijk!