

Zeebaarsfilet met frambozen

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur wachten

Ingrediënten

- 1 komkommer, in dunne halve ringen
- 4 el dragonazijn
- 3 el karnemelk
- 3 el olijfolie
- 12 frambozen
- 500 g zeebaarsfilet
- 2 rijpe perziken, zonder vel en in parten
- ijskruid, naar smaak
- schorrekruid, naar smaak

Bereiding

- Bestrooi de komkommer met 1 theelepel zout en schud even door. Laat alles in een vergiet een uur staan. Proef en spoel af als het te zout is. Doe de komkommer samen met de azijn in een kom en bewaar in de koeling tot gebruik.
- Meng de karnemelk met de olijfolie en voeg frambozen toe. Meng door elkaar zodat de frambozen lichtjes kneuzen. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de vis schuin in dunne plakjes en verdeel over borden. Leg de perzik ertussen. Bestrooi met zout en peper naar smaak en besprenkel met de frambozendressing. Garneer met wat komkommer en de plukjes ijskruid en schorrekruid. Serveer onmiddellijk.