



Bulgarije

Skoemrija s orechi

Makreel met walnoten

verse makreel, 1 p.p.
verse peterselie
walnoten, verkruimeld
½ dl. olie
2 tenen knoflook
1 el. tomatenpuree
1 tl. azijn
1 citroen

Laat de visboer de vissen leeghalen en ontschubben. De kop mag eraan blijven.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Spoel de vissen onder koud water goed af en dep ze droog. bestrooi ze van binnen en buiten met peper en zout.

Leg de vissen in een ingevet bakblik en strooi er de gehakte walnoten en de peterselie over.

Meng de olie met de fijngemaakte knoflook, de tomatenpuree en een theelepeltje azijn. Giet het over de vissen.

Zet ze in de voorverwarmde oven tot ze gaar zijn, dat duurt ongeveer 20 minuten. Zet de vis op tafel met gekookte aardappelen en een schijfje citroen.