



Hongarije

Sült csuka

Gebakken snoek

1 snoek (van ca. 1½ kg.)

zout

100 gr gerookt spek

60 gr. boter

Maak de vis schoon, dep hem droog en bestrooi hem van binnen en buiten met zout. Snij het spek in dunne reepjes. Lardeer daarmee de snoek: snij de huid van de vis op korte afstanden van elkaar in en steek daar de reepjes spek in.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de boter in een vuurvaste schaal en zet die even in de oven, zodat de boter smelt.

Leg de vis in de schaal en schuif hem in de oven. Bak hem in ongeveer 45 minuten gaar en knapperig.

Serveer de gebakken snoek met gekookte aardappelen, bestrooid met gesmolten boter en gehakte peterselie.