



Hongarije

Tejfölös sült csuka

Gebakken snoek met zure room

1 pondje filet van snoek
3 el. boter
1 ui
1 groene paprika
1 stengel bleekselderij
2 - 3 grote vleestomaten
2 dl. zure room
harde kaas
paneermeel
boter
vet
zout

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snipper de ui en snij de paprika en de stengel bleekselder in stukjes. Smelt de boter in een pan en bak daarin de groenten tot ze gaar zijn.

Ondertussen haal je de velletjes van de tomaten (inkruisen en even onderdompelen in kokend water). Hak ze in stukken. Dat gaat bij de groenten. Laat het zachtjes sudderen tot het vocht uit de tomaten zo ongeveer verdampt is.

De schoongemaakt snoekfilet leg je in een ingevette ovenschaal. Schik de groenten er om heen. Kruid het allemaal met zout en giet de room er over. Rasp de kaas over de vis, bestrooi het met het paneermeel en besprenkel het met een beetje gesmolten boter.