

Oostenrijk

Hecht mit Kräuterbauch

Snoek met kruidenbuik

Voor deze met kruiden gevulde snoek hebben we nodig: 1 kleine keukenklare snoek (ong. 1 - 1½ kg., genoeg voor 4 tot 6 personen)

1 ui

2 tenen knoflook

2 takjes rozemarijn

1 handjevol gemengde verse kruiden (peterselie, dille, tijm)

1 citroen met schil

4 el. plantaardige olie

grof zeezout en hele peperkorrels

Verwarm de oven voor op 200°C.

Hak de ui en de tenen knoflook grof. Was de kruiden en dep ze droog. Was de citroen en snij hem in schijfjes. Maak het zeezout en de peperkorrels klein in een mortel.

Spoel de snoek goed af en dep hem droog met keukenpapier. Wrijf de vis van binnen en van buiten in met peper en zout. De buikholtte van de snoek vul je met de gehakte ui en knoflook, citroenschijfjes en kruiden.

Neem een stuk aluminiumfolie dat minstens twee keer zo lang is als de snoek. Bestrijk de folie met olie, leg de vis er op, besprenkel het beest met de rest van de olie en vouw het aluminiumfolie over de vis dicht. Zorg dat het folie goed gesloten is.

Leg de vis op een bakplaat en zet hem in de op 200°C. voorverwarmde oven. Drie kwartier, dan zou de snoek mooi gaar moeten zijn.

Bij deze met kruiden gevulde snoek passen gekookte aardappelen of ovenaardappelen en een frisse groene salade.