



Roemenië

Rasol de salou

Gekookte snoekbaars

1 snoekbaars
1 ui
2 tot 3 wortelen
1 kleine knolselder
2 -3 aardappelen
zout
een paar zwarte peperkorrels
1 citroen
een scheutje olijfolie
een bosje peterselie

Breng in een pan ruim water aan de kook. Doe er de hele ui in (wel eerst even pellen natuurlijk), het zout en de peperkorrels. Snij de wortelen, de selderknol en de aardappelen in stukken. Doe die ook in de pan. Breng het opnieuw aan de kook en laat zachtjes koken.

Maak ondertussen de snoekbaars schoon. Leeghalen en ontschubben, meer hoeft niet. Van binnen en buiten wassen onder koud water en goed droogdeppen.

Als de groenten gaar maar nog wel stevig zijn gaat de vis er bij. Als de vis te groot is voor de pan, of de pan te klein voor de vis, dan snij je hem gewoon in stukken. De vis bedoel ik. Kook hem op middelhoog vuur in 10 minuten gaar. Ja, ik weet het: in de west-europese keukens is vis koken i.p.v. pochieren tegenwoordig een doodzonde, maar we zijn nu even in Roemenië. Koken dus, op middelhoog vuur.

Serveer de vis samen met de groenten. Niet de ui: die gaat weg, want die is er niet lekker bij. Leg er een paar schijfjes citroen op, bestrooi het met wat gehakte peterselie en besprenkel het met een beetje olijfolie.

Deze vis is zowel warm als koud lekker met knoflooksaus en geraspte mierikswortel.

O ja: wat er overblijft van het kookvocht gaat niet door de gootsteen: dat dient de volgende keer natuurlijk als basis voor vissoep of -saus.