



Roemenië

Crap in vin cu fenicul

Karper met wijn en venkel

voor 4:

- 1 venkelknol, fijngenhakt
- 1 rode ui
- 4 karperfilets (ongeveer 125 gr. per stuk)
- zout en peper
- Schil en sap van 1 citroen
- 2 el kappertjes
- 1 teen knoflook
- 6 ontpitte zwarte olijven, in stukjes gehakt
- 1 mespunt paprikapoeder
- 1 glas wijn

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Vet een ovenschaal in. Leg op de bodem een bedje van uien en venkel, en leg daar de stukken vis op, naast elkaar.

Kruid de vissen met zout en peper, en sprenkel er het citroensap overheen. Strooi er dan het paprikapoeder over, de stukjes olijf, de citroenschil, de geperste knoflook. Sprenkel er ten slotte het glas wijn overheen, dek het af met aluminiumfolie en zet het in de oven.

Ongeveer twintig minuten duurt het. De vis is gaar als het vlees niet meer glazig is en makkelijk breekt.