



## Slowakije

### **Zubáč na cuketke**

*Snoekbaars met courgette*

500 gr. filet van snoekbaars  
200 gr. verse oesterzwammen  
2 - 3 jonge courgettes, geschilde en in lucifertjes gesneden  
150 ml. verse room  
zout en peper  
olijfolie  
1 el. daslookpesto

Was de visfilets, dep ze droog en kruid ze met peper en zout. Bak ze in wat hete olie goudbruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm tussen twee borden.

Bestrooi de oesterzwammen met zout en peper en bak ze op hoog vuur snel rondom goudbruin. Houd ze warm.

Bestrooi de courgettestrookjes met peper en zout en bak ze 1 een minuutje in de hete olie. Doe er dan de room bij, en laat het snel indikken tot een mooie, volle saus. Schep er dan de lepel daslookpesto doorheen.

Schep de romige courgette op de borden, schik er de visfilets en de paddenstoelen op.

Lekker met knapperig brood en een droge witte wijn.