



Tsjechische Republiek

Bratislavská štika

Snoek als in Bratislava

1 hele panklare snoek
200 gr. roomboter
150 gr. waterkers
zout
het sap van een halve citroen

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de snoek in de lengte doormidden. Bestrooi de twee helften met wat zout en leg ze op een met boter ingevette bakplaat, evt. bekleed met een vel bakpapier. Smelt 150 gr. van de boter in een pannetje. Dat giet je over de vis. Schuif de snoek in de hete oven en wacht rustig tot het beest gaar is. Dat zal zo'n half uurtje gaan duren.

Leg de gebakken snoek op een voorverwarmde schotel, bestrooi de vis met fijngehakte waterkers, besprenkel het met de rest van de gesmolten boter en wat citroensap.

Deze snoek met waterkers is erg lekker met gekookte aardappelen.