



Tsjechische Republiek

Pražská štika

Snoek op Praagse wijze

snoek, 1 flinke moot p.p.

3 el. ansjovispasta

100 gr. boter

3 el. citroensap

zwarte peper

2 dl. room

Verwarm de oven voor op 200°C.

Haal de boter uit de koelkast en laat hem zacht worden. Meng de boter met de ansjovispasta, het citroensap en wat versgemalen peper. Bestrijk de moten vis met dit mengsel. Leg ze op een lichtjes ingevet bakblik- of plaat, overgiet ze met de room en bak in de hete oven goudbruin.

Dien de snoek op met een frisse salade en gekookte aardappeltjes of aardappelpuree.