



Tsjechische Republiek

Blatenská štika

Snoek als in Blatná

1 kleine snoek
50 gr. boter
2 dl. room
1 dl. visbouillon
3 el. geraspte kaas
zout
peterselie

Verwarm de oven voor op 180°C.

Maak de snoek schoon en trek de huid er af. Was hem van binnen en buiten onder koud water en dep hem goed droog. Wrijf de snoek van binnen in met wat zout en leg hem in een ingevette ovenschaal. Verwarm de boter met de room in een pannetje, giet die over de vis en schuif de snoek in de oven. Tijdens het bakken af en toe begieten met het vocht. Als de snoek zo goed als gaar is (afhankelijk van de grootte van de vis duurt dat 30 - 40 minuten) bestrooi je hem met de geraspte kaas. Zet hem nog even terug in de oven tot de kaas gesmolten is.

Giet de bouillon in de kokend hete ovenschaal (dus naast, en niet over de vis). Dat is, vermengd met het braadvocht, de saus.

Bestrooi de snoek voor het opdienen met gehakte peterselie. Lekker met gekookte aardappelen.