



Tsjechische Republiek

Vařené plotice s kečupovým maslo

Gekookte voorn met ketchup-boter

800 gr. filet van voorn (of andere witvis)
100 gr. wortelgroenten (worteltjes, peterseliewortel en/of pastinaken)
6 hele zwarte peperkorrels
4 hele pimentkorrels
1 laurierblad
1 ui
½ l. water
een scheut (wijn)azijn
een snuf zout
plakjes citroen ter garnering
voor de ketchup-boter:
40 gr. boter
10 gr. ketchup

Eerst maak je de ketchup-boter. Laat de boter buiten de koelkast zacht worden. Meng de zachte boter met de ketchup, vorm het met behulp van alu-folie of bakpapier tot een rolletje en zet het terug in de koelkast, zodat de boter opnieuw hard wordt.

Voor de bouillon waar we de vis in gaan pocheren maak je de wortelen schoon en snij ze in schijfjes, en snij je de uien in ringen. Doe ze in een pan samen met de peper- en de pimentkorrels en het laurierblad. Overgiet het met het water en een scheut azijn en breng het aan de kook. Doe er een flinke snuf zout bij en laat het allemaal 20 minuten sudderen.

Dan gaat de in stukken gesneden vis erbij. Als de vis niet helemaal onder staat mag er nog wat water bij. Pocheer de stukken vis (hou de bouillon tegen de kook aan) tot ze zacht zijn.

Leg de vis op voorverwarmde borden. Leg er een schijf ketchup-boter op en een schijfje citroen.

Lekker met b.v. gekookte aardappelen, overgoten met wat gesmolten boter en bestrooid met peterselie of bieslook.