



Witte vis met paprikasalsa

White fish and pepper salsa with Alpro Soya Cuisine Light

Bereiding

1. Begin met de salsa van paprika. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in brunoise. Snipper ook de rode ui fijn.
2. Verwarm de Alpro soya Bakken & Braden in een pan en fruit de helft van de rode ui. Voeg de paprikablokjes en een eetlepel water toe. Laat de paprikablokjes sudderen tot ze zacht zijn en voeg dan de olijven, kappertjes, kerstomaten en balsamicoazijn toe. Roer goed om en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
3. Fruit de rest van de rode ui met enkele salieblaadjes in een pan en blus met de visbouillon. Voeg 250 ml Alpro soya Cuisine Light toe en voeg naar eigen smaak versgemalen peper en zout toe. Breng alles net niet aan de kook en pocheer de vis 8 tot 10 minuten.
4. Schik de vis met de saus op een bord en dien op samen met de paprikasalsa. Werk af met fijngehakte salie en wat stokbrood.



4 porties



40min

Ingrediënten

- 400 g stevige witte vis
- 200 ml visbouillon
- 250 ml Alpro soya Cuisine Light
- enkele salieblaadjes
- 3 paprika's (een rode, een gele en een groene)
- 1 rode ui
- 2 eetlepels zwarte olijven (in ringetjes)
- 2 eetlepels kappertjes
- 16 kerstomaten 2 eetlepels Alpro soya Bakken & Braden
- 1 tot 2 eetlepels witte balsamicoazijn versgemalen peper
- zout
- 1 ambachtelijk gebakken stokbrood

Bereid met

Soya Cuisine Light



Bakken & Braden

