



# Witte vis met paprikasalsa

## Witte vis en paprikasalsa met Alpro Cuisine Light

### Bereidingswijze

1. Begin met de salsa van paprika. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd de paprika's en brunoise. Snipper ook de rode ui fijn.
2. Verwarm de olie 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, cherry tomaten 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 af met de visbouillon. Voeg 250 ml Alpro Cuisine Light toe en voeg naar eigen smaak versgemalen peper en zout toe. Breng het geheel net niet aan de kook en pocheer de vis 8 tot 10 minuten.
4. Leg de vis met de saus op een bord en serveer samen met de paprikasalsa. Garneer met fijngehakte salie en wat stokbrood.



4 personen



40min



### Ingrediënten

- 400 g stevige witte vis
- 200 ml visbouillon
- 250 ml Alpro Cuisine Light
- Enkele salieblaadjes
- 3 paprika's (1 rode, 1 gele en 1 groene)
- 1 rode ui
- 2 eetlepels zwarte olijven (in ringetjes)
- 2 eetlepels kappertjes
- 16 cherry tomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 tot 2 eetlepels witte balsamicoazijn
- Versgemalen peper
- Zout
- 1 ambachtelijk gebakken stokbrood

## Bereid met

Cuisine Light

