

GESTOOMDE ZONNEVIS MET KRUIDEN



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 1 mooie zonnevis van 2,5 kg - gefileerd, zonder vel en zonder graat - 3 takjes dragon - 3 takjes basilicum - 2 takjes tijm - ½ takje rozemarijn - 250 g basmati rijst - Zout, peper - SAUS - 6 eetl. olijfolie - 2 eetl. wijnazijn - 10 takjes kervel - 2 takjes dragon - 4 basilicumblaadjes

1. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker en voeg hieraan alle kruiden toe, evenals zout en peper. Leg het deksel erop en laat 10 min. verwarmen, schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken.
2. Doe 250 ml water in de multifunctionele kom en voeg hieraan de rijst toe. Laat 30 min. stomen op 100°C. Halverwege de bereidingstijd omroeren.
3. Leg de visfilets plat in stoomschaal, leg het deksel erop en laat 10-15 min. stomen op 80°C
4. Maak de saus: spoel de kruiden voor de saus af en dep ze droog, hak ze fijn, voeg de olie en azijn toe en meng alles goed dooreen.
5. Schik de visfilets voorzichtig op een warme schotel, besprenkel ze met wat saus, en geef er de uitgelekte rijst bij besprenkeld met een beetje saus. Geef de rest van de saus er apart bij in een sauskom.

