



Visfilet met groenten, kruidenolie en scherpe mayonaise

Visfilet	1 kg
Wortel	2 stuks
Radijsjes	1 bos
Kruidenolie:	
Mirin (japanse azijn)	½ fles
Sjalotje	1 stuks
Sap van 1 limoen	
olijfolie	300 ml
gember	5 cm
knoflook	2 teentjes
verse kruiden (koriander,munt,oregano, thijm,basilicum, peterselie etc.....)	
mayonaise	5 eetlepels
Madame Jeanette of spaanse peper	1 stuks

bereiding:

Madame Jeannette of spaanse peper in een gesloten plastic zakje doen en 2 minuten in de magnetron op hoog vermogen zetten.

Door een fijn zeefje wrijven en vermengen met de mayonaise. Let op, dit kan zeer scherp zijn, beetje bij beetje toevoegen tot je het eigenlijk net te scherp vindt want dan past het mooi in het geheel.

De wortel en radijsjes in zeer dunne plakjes snijden(kaasschaaf) en dan in reepjes; hier de kruidenolie over gieten en een tijdje laten staan.

De vis in stukken snijden en stomen gedurende een minuut of 10.

De groenten op een bordje leggen met wat aanhangende olie en hierop de vis en dan de scherpe mayonaise met fijngesneden koriander

Smakelijk Eten.