

Visfilet met Brugge Jong en Brugge Oud



Ingrediënten:

- 4 visfilets (roodbaars of zalm)
- 1 citroen
- 1 ui
- verse peterselie
- 4 sneetjes Brugge Jong
- Nazareth boter
- 30 g ansjovis filets in olie
- 4 kleine tomaten
- 12 kleine aardappeltjes
- 200 g pittige Oud-Brugge geraspt
- peper, zout en paprikapoeder

Bereiding:

1. Visfilets bedruipen met citroen en een beetje citroenschilraspsel.
2. Daarna de kruiden, de ui en de peterselie over strooien en een uurtje in de koelkast laten trekken in een gesloten kom.
3. Vis in de Brugge Jong draaien en vervolgens in een beboterde ovenschaal schikken. 5 minuten bakken in 200°C warme oven.
4. Dan de ansjovis over de vis verdelen samen met de ontpitte en ontvliesde tomaten en de geraspte Brugge Oud
5. Nogmaals 10 à 15 minuten in de oven plaatsen (200°C).
6. Aardappeltjes stomen en over strooien met peterselie.
7. Schik mooi samen op een voorverwarmd bord.

Smakelijk!

4 personen
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/visfilet-met-brugge-jong-en-brugge-oud>