**Zeebaars in een zoutkorst**

2 kg grof zeezout

6 eiwitten

wortelen

puntpaprika’s

aubergines

courgettes

olijfolie

tomatenpulp

balsamico

zeebaars, volledig zonder ingewanden

verse peterselie

venkel

bieslook

basilicum

peper uit de molen

knoflookpoeder

gedroogde peterselie

Was de vis grondig, dep droog. Kruid de buikholte met peper, zout, gedroogde peterselie en knoflookpoeder. Vul met in de lengte gesneden venkel, verse peterseliestengels, bieslook en takjes basilicum.

Meng de licht schuimig opgeklopte eiwitten met het zout en een scheut water, zodat een kneedbaar deeg ontstaat.

Leg de helft van het zoutdeeg in een diepe ovenschotel, daarop de vis en dek af met de rest van het zoutdeeg. Druk aan en strijk het oppervlak glad.

Gaar de vis 30 minuten op 200°C op warme lucht en dan nog 10 minuten onder de grill.

Maak ondertussen de groenten klaar. Kuis en snijd de puntpaprika’s, wortelen, aubergines en courgettes in 5 cm lange stukken. Besproei ze met olijfolie en gaar ze 30 minuten op 180°C in de airfryer.

Maak een sausje van een blik tomatenpulp, de rest van de venkel in fijne stukjes gesneden en een flinke scheut balsamico. Laat tien minuutjes sudderen op zacht vuur. Zet er dan de staafmixer in en voeg gehakte basilicum en peterselie toe.

**Voor het opdienen**: breek de zoutkorst met een vleeshamer en verwijder die. Haal de vissen uit de schotel en leg ze op een dienbord. Haal het vel van de vissen en fileer. Dien op met de geroosterde groenten en een tomatensaus.