**Skrei uit de oven in tomatensaus**

skrei

uien

kerstomaatjes uit blik

passata

knoflook

ansjovisconcentraat
aardpeer
lente-uitjes

basilicum

salie
kappertjes
olijfoliespray
peterselie

witte wijn

olijfolie

suiker

peper en zout

tijm

room

**De tomatensaus.** Snijd de uien in een fijne brunoise. Plet een paar knoflookteentjes. Fruit beiden in wat olijfolie. Voeg een fles passata en een glas witte wijn toe. Verrijk de saus met verse basilicum- en salieblaadjes. Kruid met geritste tijm en een paar draaien uit de pepermolen. Voeg naar smaak ansjovisextract toe of bij gebrek daaraan een tweetal ansjovisfilets uit blik of een bokaal, met een beetje van hun olie.

Laat de saus een tiental minuutjes sudderen. Druk ze daarna door een fijne zeef. Voeg een half glas room toe, meng goed en breng de saus terug op temperatuur.

**De skrei.** Hier werd gebruik gemaakt van een diepvriesproduct. Daarvoor was 25 minuten oventijd op 200°C nodig om de moten te garen. Gebruik je verse skrei, verminder dan de oventijd. Controleer regelmatig met een priem of de vis binnenin gaar is.

**Andere ingrediënten.** Was en snijd een paar aardpeertjes in schijfjes van een halve centimeter. Frituur ze net zoals gewone aardappelchips: 3 ½ minuut op 150°C, laat afkoelen tot kamertemperatuur en dan terug een paar minuutjes frituren op 180°C tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn.

Open een blik kerstomaatjes, giet de inhoud in een glazen potje en breng afgedekt op temperatuur in de microgolfoven. Laat een paar eetlepels kappertjes uitlekken. Kuis een paar lente-uitjes. Halveer ze, besproei met olijfoliespray en leg ze in een hete grillpan. Draai ze om als het grillpatroon ontstaat. Draai om, dek af met aluminiumfolie en laat op laag nog wat verder garen tot gebruik.

**Op het bord.** Leg een spiegel van tomatensaus. Spreid een paar stukjes lente-ui uit. Leg daarop een vismoot. Brand de bovenkant van de vis af met een flambeerbrandertje. Decoreer met uitgelekte kerstomaatjes, kappertjes, aardpeerchips en plukjes peterselie.