



Krokante kabeljauw met een mediterraan/moorse saus

Bacalao cion una salsa meditereaneo/moro

Voor 4 personen

1 grote ui, gepeld en gehakt, 2 stengels bleekselderij grof gehakt, 2 tenen knoflook gehakt, 25 gr rozijnen, 75 ml olijfolie, 1el kappertjes, 1 ansjovisfilet, 50 gr groene olijven, 1 blik tomaten van 400gr, uitgelekt(vang het vocht op) en gehakt, zout en peper, 4 kabeljauwmoten 150-175 gram, 1 ei, bloem, (gekruid)paneermeel

Bereiding

Bak de ui en de knoflook in de olijfolie op een lage temperatuur, af en toe roerend, zacht. Voeg de bleekselderij, rozijnen, ansjovisfilet, kappertjes, olijven toe en de gehakte tomaat met tomaatvocht. Laat de saus zachtjes inkoken (ongeveer 15 minuten). Proef en voeg evt. nog wat zout/peper toe.

Paneer ondertussen de kabeljauwmoten. Breek 1 ei los op een plat bord, leg op een ander plat bord het meel en de paneermeel. Wikkel de moten eerst door het meel dan het ei en dan het paneermeel. Bak de moten ongeveer in 15 minuten krokant in wat olijfolie met boter.

Bereiden

Leg de moten op het bord en lepel er wat saus naast. Lekker met saffraan rijst of (zwarte) pasta.

