



vis uit de oven met vers gebakken focaccia

NODIG (4-6 pers):

VIS

- kg tilapia of andere stevige witte vis in stukken van 6 cm
- 1 blik tomatenblokjes
- 15 gram gehakte peterselie
- 4 grote tenen knoflook, fijngehakt
- sap van 2 citroenen
- 2 bleekselderij stengels, fijngehakt met wat blad eraan
- 1 tl suiker
- 3 el olijfolie
- peper en zout naar smaak

FOCACCIA (2 broden)

- 30 gram verse gist (of 3 pakjes gedroogde gist à 7 gr)
- 30 gram honing
- 600 ml water
- 1 kg bloem
- 30 gram zout
- zongedroogde tomaatjes
- olijven
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- zeezout
- verse basilicum

dubbel
genieten!

DOEN:

1. Los het gist en de honing in de helft van het water. Meng het meel, de gist, zout. Maak een kuiltje in het midden, voeg lauw water toe. Maak er een deegbal van; voeg meel toe als het deeg kleverig is, of water als het te droog is. Kneed op een met meel bestoven vlak tot het elastisch is.
2. Leg het deeg op een ingevette bakplaat met een vochtige theedoek erover; laat 40 minuten rijzen tot het dubbele volume. Verwarm de oven tot 200 °C.
3. Leg de vis in een ovenschaal naast elkaar. Meng in een kom, tomaten, peterselie, knoflook, citroensap, bleekselderij, suiker en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verdeel de saus over de vis en dek af met aluminiumfolie en zet ongeveer 30 minuten in de oven.
5. Stomp ondertussen de lucht uit gerezen deeg en rol het deeg tot 2,5 centimeter op een met bloem bestoven aanrecht. Doe het deeg in een bakplaat met bakpapier. Verdeel de zongedroogde tomaten, olijven, knoflook en basilicum over het deeg.
6. Haal de vis uit de oven. Zet de focaccia ongeveer 20 minuten in de oven tot het knapperig en goudbruin is.
7. Haal het brood uit de oven, haal de folie van de vis af en laat de vis nog 40 - 50 minuten bakken, totdat de saus is ingedikt. Serveer de vis uit de oven samen met focaccia en eventueel een salade.



WWW.BONAPETIT.NU