



## Witte zeebrasem met venkel in tomatensaus

Hoofdgerecht • Vis  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Witte zeebrasem (geschubd  
enschoongemaakt)  
olijfolie  
boter  
zout en peper  
citroen  
Ven in verse tomatensaus (zie  
recept)

### Bereiding

Bereid de venkel in verse tomatensaus.  
Boter en olijfolie verhitten.  
Vis afspoelen onder koud water en droogdeppen met  
keukenpapier.  
Kruiden.  
Bak de vis aan beide zijden in de hete vetstof en laat op  
een lager vuur gaar worden (kleine 5 minuten per zijde).

### Notities

De zeebrasem is een smakelijke stevige vis met veel  
(kleine) graten, dus goed uitkijken tijdens het eten.

### Foto's

