



Boquerones en vinagre

Verse ansjovisfilets gemarineerd in witte wijnazijn, knoflook en peterselie. Een frisse, eiwitrijke tapa uit Andalusië die zonder enig vuur klaargemaakt wordt.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Vis

Ingrediënten

400 gr verse ansjovis, schoongemaakt en gefileerd
2 dl witte wijnazijn
1 dl water
3 teentjes knoflook
3 eetlepels fijngehakte platte peterselie
5 cl olijfolie van goede kwaliteit
zout

Bereidingswijze

- 1.** Vries de verse ansjovisfilets minstens 24 uur in bij -18 °C en laat ze daarna volledig ontdooien in de koelkast. Dit is een noodzakelijke veiligheidsstap om eventuele parasieten te doden.
- 2.** Spoel de ontdooide filets onder koud water en dep ze zorgvuldig droog met keukenpapier.
- 3.** Leg de filets in één laag, met de velkant naar onder, in een platte schaal.
- 4.** Meng de witte wijnazijn met het water en een flinke snuif zout. Giet dit mengsel over de filets tot ze net onderstaan.
- 5.** Dek de schaal af met plasticfolie en laat de filets minstens 4 uur marineren in de koelkast, liefst een hele nacht. Het visvlees is klaar wanneer het volledig wit en stevig is doorheen.
- 6.** Giet de marinade af en dep de filets opnieuw droog met keukenpapier.
- 7.** Snijd de knoflook in flinterdunne plakjes en meng deze met de gehakte peterselie en de olijfolie.
- 8.** Schik de filets netjes op een serveerschaal en verdeel het knoflook-peterseliemengsel er gelijkmatig over.
- 9.** Dek opnieuw af en laat nog minstens 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.
- 10.** Serveer gekoeld, rechtstreeks uit de koelkast.

Tip

Gebruik uitsluitend verse ansjovis van hoge kwaliteit voor dit recept. Vraag gerust aan uw vishandelaar om de ansjovisjes te fileren en de ruggraat te verwijderen. Hoe verser de vis, hoe fijner het eindresultaat.

Lekker met

Vers brood of geroosterde sneetjes baguette en andere tapas zoals olijven of gemarineerde paprika's.

Dranktip

Een droge, frisse Spaanse witte wijn zoals een Verdejo of een lichte Manzanilla sherry past uitstekend bij de frisse zuurte van dit gerecht.