

KROKANTE VIS MET LINZENKORST

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 25 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 400 g gebakken gespleten rode linzen
- 200 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 125 ml magere mayonaise
- 30 g bosui, fijngesneden
- 1 el Worcestershiresaus
- 1 tl pikante saus, zoals Tabasco
- 60 ml citroensap
- 10 x 170 g witvisfilets

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Meng in een kom de linzen, kaas, mayonaise, bosui, Worcestershiresaus, de pikante saus en het citroensap. Zet aan de kant.
3. Dep de filets droog met keukenpapier. Bedek de bovenkant van elke filet met 3 eetlepels van het korstmengsel.
4. Bak 8-10 minuten in de oven. Zet de filets nog 2 minuten onder de grill om de bovenkant bruin en knapperig te laten worden. Dien onmiddellijk op.