



Vis met citroen, piepers en spinaziesaus

2 personen – nagerecht

35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g aardappels
- 20 g cheddar
- 1 tl mierikswortelcrème
- 2 el zure room
- 250 g babyspinazie
- ½ bos dille (10 gram)
- 1 citroen
- 2 dikke witvisfilets van 130 gram elk, zonder huid en graatjes
- ½ el olijfolie
- extra vierge olijfolie
- zout
- peper

MATERIAAL: airfryer double, blender, ovenschaal voor airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de aardappels schoon, snijd ze in blokjes van 1 cm, doe ze in de grote mand van je airfryer en hussel ze met 1½ eetlepel olijfolie en een snuf zeezout en zwarte peper.
2. Bak ze 20 minuten op 200 °C, of tot ze goudbruin zijn, en schud ze haverwege om.
3. Doe de kaas, mierikswortel, zure room, de helft van de spinazie en het grootste deel van de dille (met steeltjes en al) met 50 ml water in een blender.
4. Pers een kwart van het citroensap erbij, maal alles helemaal glad en voeg naar smaak peper en zout toe.
5. Doe de saus in het kleine deel van je airfryer (zet er een passende ovenschaal in).
6. Bestrooi de visfilets met peper en zout, en leg ze bij de saus.
7. Snijd 4 dunne plakjes citroen, leg ze op de vis, spray er olie over en bak ze 12 tot 15 minuten op 170 °C, of tot de vis net gaar, en de saus heet is.
8. Haal de aardappels uit de airfryer en doe de rest van de spinazie erin.
9. Verhit de spinazie 2 minuten op 200 °C, of tot de blaadjes net geslonken zijn.
10. Haal intussen de vis eruit zodat je de saus over de borden kan verdelen.
11. Schep de stukken vis, de piepers en de geslonken spinazie op de saus, pluk de apart gehouden dille erover en maak als je wilt af met een scheutje extra vierge olijfolie.

BRON: culy.nl

