

## Recept voor een knapperige karper met gesmoorde groenten

### Ingrediënten

voor 3 tot 4 personen

- 1,5 kg panklare karper
- verse soepgroente zoals wortelen, selderij, prei of uien
- 100 g boter
- 1 appel
- 1 citroen
- 100 ml slagroom
- een beetje kruidenazijn
- een scheut witte wijn
- peper
- zout
- mierikswortel
- paneermeel
- optioneel aardappelzetmeel of maizena



### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 °C hetelucht.
2. Snijd de groenten klein, fruit ze kort in een pan met 50 g boter en blus af met een scheut witte wijn. Doe alles inclusief het vocht in de ovenschaal. Snijd de appel in stukjes en voeg deze aan het groentemengsel toe.
3. Spoel de karper af en dep deze droog. Breng de vis op smaak met zout en besprenkel met een beetje azijn. Leg de karper op het bed van groenten in de ovenschaal.
4. Bestrooi de bovenkant van de karper met paneermeel en bedek met bedek met de rest van de boter, nadat je deze in plakjes gesneden hebt.
5. Gaar de vis en groenten gedurende ongeveer 20 minuten in de oven. Voeg vervolgens 100 ml room.
6. Verhoog de oventemperatuur naar 200 °C en laat het korstje op de karper in ongeveer tien minuten krokant worden.
7. Haal de karper uit de oven, zet hem apart en houd hem warm. Verdeel de groenten over de borden.
8. Doe het vocht in een pan, breng aan de kook en breng de saus op smaak met peper en zout. Indien nodig kun je de saus binden met een beetje zetmeel.
9. Fileer de vis en leg deze naast de groenten en garnituren op het bord. Serveer het gerecht met mierikswortel, citroen en saus naar smaak.