

Timbaal van rijst met zeebaars

Benodigheden voor 6 personen:

- ❖ 50 gr wilde rijst
- ❖ 150 gr basmati rijst
- ❖ 250 gr orata/zeebaarsfilets
- ❖ 250 gr zalmfilet
- ❖ 80 gr mayonaise
- ❖ 50 gr zwarte olijven
- ❖ 50 g kappertjes onder zout
- ❖ 1 lente-ui
- ❖ 1 el citroenschil
- ❖ 1 el peterselie
- ❖ 1 el Olijfolie,
- ❖ 1 el citroensap
- ❖ Zout, peper



Bereidingswijze:

Spoel de rijst in water en kook hem dan in licht gezouten en gepeperd water. Hak ondertussen de ui, de olijven, de kappertjes en de peterselie en meng ze met de citroenschil. Snij de vis in kleine blokjes en bestrooi met een beetje citroensap. Voeg de mix van gehakte ingrediënten, een scheutje olie en mayonaise toe, voeg zout toe, voeg een snufje versgemalen peper toe en koel af. Giet de rijst goed af. Zet 4 bakjes in het midden van de borden, vul ze met rijst, druk er goed op en laat het een paar minuten afkoelen. Met een snel gebaar de ramakinS omdraaien om een mooie rijst timbaal te verkrijgen. De al gekruide vis-tartaar op de rijst verdelen en onmiddellijk serveren.