



Boquerones en vinagre

Verse ansjovisfilets gemarineerd in azijn, knoflook en peterselie. Een frisse, eiwitrijke tapa uit Andalusië zonder te bakken.

VOORBEREIDING

30'

PORTIES

4

CATEGORIE

Vis

Ingrediënten

400 gr verse ansjovis (schoongemaakt tot filets)
2 dl witte wijnazijn
1 dl water
3 teentjes knoflook
3 el gehakte peterselie
5 cl olijfolie
zout

Bereidingswijze

1. Spoel de ansjovisfilets en dep ze droog. Leg ze plat in een schaal.
2. Meng de azijn met het water en een snuifje zout en giet dit over de filets tot ze net onderstaan.
3. Dek af en laat minstens 4 uur (liefst een nacht) marinieren in de koelkast tot het vlees wit en stevig is.
4. Giet de marinade af en dep de filets droog.
5. Snijd de knoflook in dunne plakjes en meng met de peterselie en de olijfolie.
6. Schik de filets op een bord, verdeel het knoflookmengsel erover en laat nog 30 minuten trekken voor je serveert. Houd koud tot op tafel.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)