

Escabeche van Makreel met tijm sherry en rode peper



Ingrediënten voor 2 personen

Twee makreelfilets
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
Bloem
50 ml sherry
25 ml sherryazijn
50 ml olijfolie
1 rode peper
1 ui
Paar takjes tijm

Bereiden

Makreel met bloem bestuiven aan beide kanten. Rode pepers in kleine reepjes snijden. Ui in ringen snijden. Knoflook in kleine plakjes snijden. Bak de makreel in een beetje olijfolie, eerst op de huid (kort tot deze kant goudbruin is) en daarna kort op de andere kant (vuur temperen). In platte schaal op huidkant leggen. Peper, ui en knoflook kort fruiten (niet te bruin laten worden) en tijm, sherry en sherryazijn toevoegen. Geheel een minuut of 8 laten sudderen (let erop dat je niet alle vocht verliest, eventueel deksel gebruiken). Peper en zout toevoegen. Olie toevoegen en over de makreel gieten. Afdekken met folie en bewaren in de koelkast.

Serveren op kamertemperatuur.

