

Mexicaanse vis

www.kookjemee.nl

Mexicaanse vis

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten:ca 15

Ingredienten:

4 kabeljauwfilets a 150gr(kan ook uit de diepvries)

2 eetl cajunkruiden

1 blikje kidneybonen(400gr)

1 blikje mais(174gr)

50 gr boter

1 pot milde takosaus

4 bosuitjes

Bereidingswijze:

Spoel de kabeljauw met koud water en dep droog.

Kruid ze met 1 eetl cajunkruiden.

Laat de bonen en mais goed uitlekken.

Meng de bonen, mais ,tacosaus en de rest van de kruiden.

Verhit de boter in een pan en bak de vis in 5 min mooi bruin en gaar.

Voeg het bonen mengsel toe, warm goed door en laat 5 min met deksel op de pan stoven.

Snijd de bosui in ringetjes en strooi over de vis.

Lekker met rijst.



Dit recept is keer bekeken.