**Schol met Pikante Tomatensaus**

Aangezien Mexico en Texas aan de Golf van Mexico liggen, is het niet verwonderlijk dat de Tex-Mex-keuken niet alleen bekend staat om de barbecues en chili's, maar ook om de vele visgerechten. Dit gerecht is heerlijk met rijst en een avocadosalade.

**Ingrediënten:**

100 g roomkaas

1 tl gedroogde oregano

snufje cayennepeper

4 hele scholfilets

schijfjes citroen en dille, voor de garnering

TOMATENSAUS

1 el olie

1 kleine ui, gehakt

1 stengel bleekselderij gehakt

1 Spaanse peper, zaadjes verwijderd en gehakt

1/4 a (elk) gemalen komijn, koriander en gember

/2 rode en 1/2 groene paprika, gehakt

400 g tomaten uit blik

1 el tomatenpureezout, peper, mespunt suiker

**Bereidingswijze:**

Verhit voor de saus de olie in een pan met dikke bodem en bak zachtjes ongeveer 5 minuten de ui, selderij, Spaanse peper en specerijen. Voeg de paprika en de rest van de sausingrediënten toe en breng het aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de saus 15-20 minuten zacht koken; roer af en toe. Zet ze apart en bereid de vis. Meng de roomkaas met oregano en cayennepeper en zet dit apart. Verwijder met een fileermes vel van de filets. Begin hiervoor bij de staan mes in een lichte hoek tegen het vel. Werk nu met een zaagbeweging naar boven. Voor een betere houvast u uw vingers in zout dopen. Verdeel de kaasvulling de filets en rol elke filet op. Zet ze met houten prikkers vast. Leg de filets in een licht ingevette oven; deze met deksel erop in de op 175°C voorverwarmde oven en bak ze 10 minuten. Giet de tomatensaus erover en bak ze nog 10-15 minuten. De vis is gaar wanneer hij er stevig uitziet en doorzichtig is. Garneer het gerecht met schijfjes citroen en dille. Voor 4 personen.