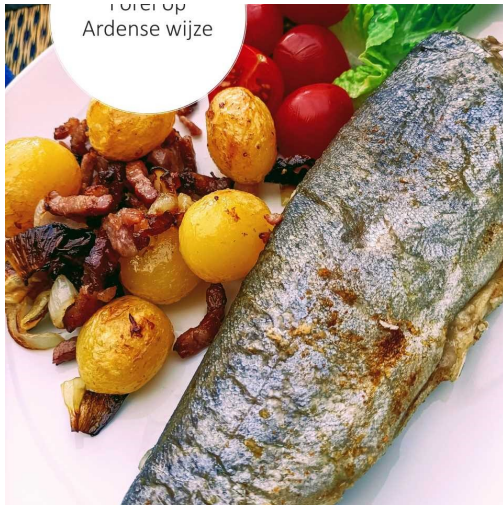


Forel op Ardense wijze



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Forellen
zout, cayennepeper
braadboter
citroen
peterselie
krielaardappelen (geschild maar niet voorgekookt)
licht gerookte spekblokjes
sjalot

Bereiding

Het beste is om de forellen op zijn geheel te houden maar vaak passen ze dan niet in de pan of de ovenschaal. In dat geval snijd je de staart weg en de kop zo klein mogelijk wegsnijden. Als je dan toch aan het snijden bent, haal dan ook de vinnen weg.

Zet de ovengrill op 200 graden.

Aardappelen, spekblokjes en gesneden sjalot in de gesloten mand van de airfryer mengen met een beetje braadboter. Bereid deze spekaardappeltjes in de airfryer op 190 graden in 15 à 18 minuten. Schep in die tijd een keer om.

De forellen spoelen onder koud water en iets droogdeppen met keukenpapier. Aan de buitenzijden en in de open buikholte kruiden met zout en cayennepeper.

Leg de forellen in een geboterde ovenschaal en strijk iets vloeibare braadboter of gesmolten boter over de forellen.

Plaats onder de grill voor 16 minuten en draai ze halverwege om.

Besprenkel met citroensap en bestrooi met gehakte peterselie

Notities

Een bekend gerecht uit de Ardense keuken waar die vaak bereid wordt met Ardense ham i.p.v. spekblokjes en normaal worden de ham- of spekblokjes met de forel bereid, ik heb hier gekozen om spekaardappeltjes te bereiden die bij de gegrilde of gebraden forel wordt geserveerd.

Foto's



Forel op
Ardense wijze