



Noordzeetong met kruidenboter

Hoofdgerecht • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Noordzeetongen
zout, cayennepeper
bloem
boter
zeste van citroen of limoen
(buitenste gekleurde gedeelte
van de schil zonder wit)
rozemarijn
bieslook
peterselie
rode peper
roze peperkorrels

Bereiding

Citroenzeste, rozemarijn, bieslook, peterselie en een klein stukje rode peper fijn versnipperen.

Roze peperkorreltjes grof pletten in een vijzel of onder het platte gedeelte van een keukenmes op de snijplank.

Bloem mengen met wat zout en een klein beetje cayennepeper.

De zeetongen droogdeppen met keukenpapier en indien nodig de zijgraten wegsnijden.

Haal de vis door de gekruide bloem.

In een hete pan de boter laten schuimen en de Noordzeetongen aan beide zijden mooi bakken..

Als het voorste gedeelte van de graat een beetje zichtbaar wordt is de vis voldoende gaar.

Haal de vissen uit de pan.

Voeg nog een klont boter toe aan de pan en laat kort op hoog vuur de boter bruisen.

Doe de gemengde kruiden met zeste in de hete boter en

lepel dat over de vis.

Notities

Een eenvoudige bereiding van één van de fijnste vissoorten uit de Noordzee. Boter, kruiden en citroen. Meer moet het niet zijn.

Foto's

