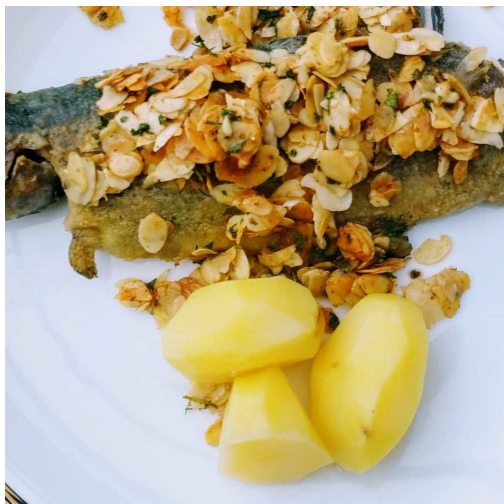


Gebakken forel met amandelen



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Serveerde maat: 2

Ingrediënten

2 forellen

zout, witte peper

Tarwebloem (ongeveer 75 g.) om forellen in te wentelen.

60 g. boter

90 gram geschaafde amandelen (twee pakjes)

1 bosje peterselie

1 citroen

200 g. vastkokende aardappelen (bijvoorbeeld Accent of, om het helemaal lekker te maken, truffelaardappel)

Bereiding

De schoongemaakte forellen met keukenpapier afdeppen en aan de binnenkant lichtjes bestrooien met zout en witte peper. Tarwebloem op een platte schaal mengen met wat zout en peper en hierin de forellen wentelen tot ze goed bedekt zijn. Aardappelen schillen, klein snijden en gaar koken. Peterselieblaadjes afplukken, wassen en hakken. De vispan op het vuur met de boter en deze laten smelten tot de boter een lichtbruine kleur krijgt (hazelnootboter). De forellen in de hete boter aan beide zijden bakken en gaar maken in ongeveer 8 minuten. De forellen uit de pan halen en warm houden op rechaud. De geschaafde amandelen in de bakboter snel laten bruin worden (goed schudden met de pan, of voortdurend de amandelen omscheppen). Citroensap en gehakte peterselie toevoegen en nog even alles goed verhitten. De gebakken amandelen met boter over en om de forellen leggen. Serveren met de gekookte aardappelen. Opmerking: Bij dit gerecht liefst geen groenten serveren, zou de smaak te veel beïnvloeden. Geef eventueel vooraf een slaatje.