

Forel met amandel Visgerechten

Aantal personen: 2

Ingrediënten; 2 Forellen, ± 225 gram * Peper * Zout 20 gram Bloem 80 gram Boter * Amandelschaafsel 2 pl Citroen 1 Peterselie, takje ¼ Citroensap	Materialen; Visplank Koekenpan Vork Keukenpapier Schaal Sauciere
Werkwijze; 1. Prepareer de forellen en dep ze goed droog met keukenpapier. 2. Bestrooi de forellen met peper en zout. – Druk de forellen door de bloem. 3. Verhit de boter tot deze begint te kleuren. – Bak de forellen goudgeel in de boter. 4. Controleer de forellen op gaarheid. 5. Serveer de forel op een schaal. – Bestrooi de forellen met de geschaafde amandelen. 6. Leg op de forel de citroen en het peterselietakje. 7. Serveer de forel met de bakboter in een sauciere die is afgeblust met wat citroensap.	Aanvullingen; Als het vlees van de rugggraat loslaat.

Bron: