



Zeetong à la meunière



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram bloem
4 zeetongen (klein)
peper en zout
100 gram roomboter (ongezouten)
2 eetlepels kappertjes
1 citroen (sap)
1/2 citroen (in plakjes gesneden)
1 handvol peterselie (plat, fijngehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Draai de tongfilets door de bloem. Druk de bloem goed aan. Kruid met peper en zout.
- 2.** Smelt een flinke klont boter in een grote pan (gebruik indien nodig 2 pannen). Leg de tongfilets in de bruisende boter.
- 3.** Bak de vis op middelhoog vuur tot hij bruin kleurt en gaar is. Haal de vis uit de pan en deze apart, afgedekt onder aluminiumfolie.
- 4.** Doe de overgebleven boter in de pan. Smelt tot deze lichtbruin kleurt. Voeg de kappertjes toe en laat ze even meebakken. Neem de pan van het vuur. Meng met het citroensap en de peterselie.
- 5.** Serveer de saus en de citroenschijfjes bij de vis.