

Kabeljauwfilet met zeekraal en kappertjesboter



Ingrediënten (4 personen - 15 minuten):

2 el bloem
versgemalen zout
peper (wit of zwart)
4 mooie kabeljauwfilets à ca 200 g
3 el lichte olijfolie
100 g boter
2 el kleine kappers, uitgelekt
2 el fijngehakte peterselie
100 g zeekraal
sap van 1 citroen
versgemalen zout en zwarte peper
enkele grote kapperappels

Hoe maak je het:

Meng wat zout en peper door de bloem, haal de vismoten erdoor en schud overtollig bloem eraf. Verhit de olie in een grote vis- of koekenpan en bak de vis 4 min aan weerszijden op middelhoog vuur.

Leg de filets op verwarmde borden. Veeg de pan schoon met keukenpapier en verhit de boter er geleidelijk in tot hij lichtbruin is en nootachtig ruikt.

Voeg kappertjes, peterselie, zeekraal, citroensap, zout en peper toe.

Laat de saus enkele tellen borrelen en giet hem over en om de vis.

Garneer met kapperappels en geniet ervan in 'solitary splendour', zonder iets erbij.

E *eten* L L E