

Recept van de maand Maart 2018



LOTTE DU PRINTEMPS

Zeeduivel wordt, vanwege de structuur, ook wel armeluiskreeft genoemd.
Het stevige, volle vlees combineert geweldig met het zoetje in Parmezaanse kaas.

Benodigd voor 4 personen;

- 8 stevige moten schoongemaakte zeeduivel.
- peper, zout en bloem
- 40 gram (room)boter
- een teentje knoflook en een fijngesnipperd sjalotje,
- 2 dl room
- 3 behoorlijke takjes verse dragon
- 50 gram vers geraspte Parmezaan



Bestrooi de zeeduivelmoten met peper, zout en bloem en klop ze af zodat het overbodige er af valt. .

Bak de moten om en om in 20 gram boter goudbruin.

Plaats ze in een voorverwarmde oven op 160 graden (*ongeveer 15 minuten*)

Fruit intussen het sjalotje en de knoflook glazig in 10 gram boter.

Voeg de room toe, peper en zout en laat op hoog vuur indikken.

Voeg halverwege de fijngesneden dragon toe.

Wanneer ingedikt (*na ongeveer 10 minuten*) giet de saus over de vis, bestrooi met Parmezaanse kaas en de laatste 10 gram boter in kleine klontjes.

Zet het gerecht nu nog 'n kleine 7 minuten onder de grill.

Eet smakelijk.

Wijntip;

Stevig wit, richting Chardonnay.