



Witvisfilets in citroenbotersaus

Ingrediënten voor 5 personen

- visfilets zonder graten
- viskruiden
- sap van 2 citroenen
- geklaarde boter
- 1 citroen in stukjes
- tarwebloem

Bereiding

1. Spoel de visfilets af onder de kraan en droog deze met keukenpapier
2. Kruid met viskruiden
3. Pers 2 citroenen uit en houd het sap apart
4. Haal de visfilets door de bloem
5. Verhit de geklaarde boter in de pan
6. Bak de visfilet op hoog vuur in enkele minuten gaar en bruin, start op de velkant
7. Leg de visfilets op de borden
8. Houd het vuur aan onder de pan en giet op hoog vuur het citroensap erbij tot het flink gaat bruisen
9. Giet over de vis en serveer met stukjes citroen