



Zomerprei

Ingrediënten

- 4 dunne preitjes
- 2 voorgekookte pofaardappelen
- 250 gr kabeljauw
- 2 el citroenrasp
- 3 el crème fraîche
- 2 el verse bieslook
- 2 tl gedroogde dragon
- Paneermeel
- Bloem
- 1 eitje
- Olijfolie

Bereidingswijze



4 personen ⌚ 30 min.

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd van de prei 5 cm van het groene gedeelte af en halveer in de lengte. Was de prei goed en laat ze uitlekken in een vergiet. Leg de prei en de pofaardappelen in een bakblik. Kwast de prei goed in met olijfolie en maal er zout en peper over en 1 eetlepel citroenrasp. Rooster de prei samen met de pofaardappelen 20 minuten in de oven gaar.
3. Snijd de vis in twee stukken. Klop het ei los met flink wat zout en 1 eetlepel citroenrasp. Strooi op een bord flink wat paneermeel en op een tweede bord bloem. Haal de vis eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door de paneermeel. Bak de vis in 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olijfolie gaar, circa 4 minuten per zijde op halfhoog vuur.
4. Serveer de vis met de geroosterde prei en aardappel uit de oven. Schep op elke aardappel een lepel zure room en bieslook.

Serveertip: Lekker met een partje citroen.