

RODE POON MET SCHORSENEREN

Benodigdheden : voor **2** personen

1	st	Rode poon of een andere vaste vis +- 200 gr p/p Is ong.2 rodepoon filets.
4	st	Schorseneren (of meer)
100	gr	Parmezaan
2	dl	Melk
		Witte peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Schil 4 of meer schorseneren en leg ze direct in water met wat azijn – tegen de verkleuring.
Kook ze beetgaar in water met een scheutje melk.
Snij ze dan in gelijke staafjes.

Mix voor de bouillon (saus) 2 dl melk en 100 gr Parmezaan en laat smelten op een zacht vuurtje.
Breng op smaak met witte peper,

Stoof de schorseneren in wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Snijd het vel van 2 rodepoon visfilets lichtjes in zodat ze niet te hard krullen bij het bakken.
Bak de filets eerst twee minuten op de velkant in wat boter, draai de filets om , zet het vuur zeker zachter , kruid met peper en zout en laat nog ong.4 minuten garen.

Schik een staafje of 4 schorseneren in een diep bord, leg daarop de vis met de velkant naar boven en lepel er de bouillon (saus) over.

Geef er eventueel jange spinazie en een gekookt aardappeltje bij.

=====