

Recept In boter gebakken vis: algemeen

Recept

_____ stuks	4 stuks	grondstof	bijzonderheden
	4 stukken	visfilet zonder huid	van ca. 125 gram
		bloem	op een schaal
		zout	of viskruiden
		geklaarde boter	

Werkwijze

Voorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



Mise-en-place:

- Assaisoneer (kruid) de vis.
- Haal de vis door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
- Bewaar de visfilets, afgedekt, op een plaatje in de koelkast.

Afwerking/serveren:

- Maak de boter heet en bak hierin de vis op een matig vuur goudgeel en gaar.
- Haal de vis uit de pan en leg deze meteen op een warme schaal.
- De vis moet krokant doorgegeven worden. Serveer het direct naar het bakken.
- Besprenkel de vis met wat druppels citroensap en garneer met een toef peterselie en een schijfje citroen. Dien bruisend op.

Opmerking:

- Dunne vis is snel gaar.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.