

Stappenplan 510 Het bakken van vis



1. Leg de visfilet een half uur in de melk (de vis wordt dan zacht).



2. Kruid de vis en haal hem door de bloem.



3. Verhit de boter in een passende vispan of sauteuse.



4. Bak de vis lichtbruin in de boter.

Stappenplan 510 Het bakken van vis



5. Blus de bakboter af met citroensap en voeg wat peterselie toe.
6. Let op de temperatuur van de boter, voeg eventueel nog wat boter toe.



7. Als de vis gaar is, haal je deze uit de pan. De vis gaart dan niet door.



8. Serveer de saus gedeeltelijk over de vis. De vis direct doorgeven.