



Zeetong Meunière met Peterselie-Aardappelen en Romige

Komkommersalade

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten zeetong:

- 2 zeetongen van circa 400-500 gram, schoongemaakt en ontveld
- 75 gram bloem
- zeezout
- versgemalen witte peper
- 125 gram ongezouten roomboter
- 1 citroen
- 2 el fijngehakte platte peterselie

Ingrediënten peterselieaardappelen:

- 500 gram vastkokende aardappelen
- 20 gram boter
- 2 el fijngehakte platte peterselie
- zeezout

Ingrediënten romige komkommersalade:

- ½ komkommer
- 100 ml crème fraîche
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 el fijngehakte dille
- 1 tl witte wijnazijn
- zeezout
- versgemalen witte peper

Bereiding romige komkommersalade:

- Snijd de komkommer in flinterdunne plakjes en bestrooi licht met zout. Laat 15 minuten uitlekken en dep vervolgens droog.
- Meng de crème fraîche met mosterd, dille en witte wijnazijn.
- Schep de komkommer erdoor en breng op smaak met zout en witte peper.
- Zet koel weg zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Bereiding peterselieaardappelen:

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.
- Giet af en laat kort uitstomen.
- Voeg boter en peterselie toe en schep voorzichtig om zodat de aardappelen mooi glanzen.

Bereiding Zeetong Meunière:

- Dep de zeetongen droog en kruid beide zijden met zout en witte peper.
- Bestuif de vissen licht met bloem en klof overtollige bloem af.
- Verhit een ruime koekenpan of vispan.
- Smelt de boter totdat deze licht begint te kleuren en een nootachtig aroma ontwikkelt.
- Bak de zeetongen ongeveer 4 tot 5 minuten per zijde, afhankelijk van de grootte, totdat de huid goudbruin en krokant is.
- Voeg vlak voor het einde van de baktijd het sap van een halve citroen toe.
- Lepel de gebruikte boter voortdurend over de vis voor extra smaak en glans.

Serveren:

- Leg de zeetong op een warme schaal. Schenk de geurige boter er royaal overheen en bestrooi met verse peterselie.
- Serveer met de peterselieaardappelen, de romige komkommersalade en partjes citroen.

Bon appétit!