

23-9-2015

Kookavond

Gefrituurde scholfilet met witlof en sabayon van witbier

Nodig:

- 4 scholfilets
- 4 struikjes witlof
- 2 eiwitten
- 2 eidooiers
- 1 dl. geklaarde boter
- 1/3 flesje wit bier
- 100 gr. paneermeel
- 1 el. bieslook
- 1 el. citroensap
- snuifje gemberpoeder
- peper en zout

Zo maak je het:

- Kruid de scholfilets en rol ze op.
- Haal ze door het opgeklopt eiwit en paneermeel.
- Bak het fijn gesneden witlof kort aan, kruid met peper en zout en voeg op het laatst de fijn gesneden bieslook toe.
- Klop op een laag vuur de dooiers, het witbier, citroensap en de gember tot sabayon. Klop er de geklaarde boter onder en kruid met peper en zout.
- Bak de schol 3 minuten op 180 graden in de frituurpan.
- Schik de witlof midden op een bord en leg er de vis op, giet de sabayon er rond.
- Je kan afwerken met enkele gefrituurde bieslookstengels en wat kappertjes.