



Rogvleugel met bruine botersaus en kappertjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 rogvleugels

boter

4 eetlepels kappertjes

1 citroen (sap)

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Spoel de rogvleugels, dep ze droog en kruid met peper en zout.
- 3.** Verhit boter in een pan en bak de rogvleugels tot ze aan beide zijden mooi goudbruin zijn.
- 4.** Haal de vis uit de pan en leg ze in een beboterde ovenschaal. Laat gedurende 10 minuten verder garen in de voorverwarmde oven.
- 5.** Smelt boter in de pan van de vis en voeg de kappertjes toe. Blus met het sap van de citroen.
- 6.** Haal de vis uit de oven schep er de botersaus met de kappertjes over.
- 7.** Serveer met aardappelen.