



Heekhaasje met zelfgemaakte kruidenboter



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram roomboter
1 handvol krulpeterselie (fijn gesneden)
1 handvol bieslook (fijn gesneden)
2 takjes knoflook (fijn geperst)
1 citroen (sap)
2 theelepels fleur de sel
60 gram heekhaasje

Bereidingswijze

- 1.** Leg de boter 20 minuten voor de bereiding uit de koelkast.
- 2.** Roer de boter los met de peterselie, bieslook en knoflook. Roer er het sap van 1 citroen door. Voeg de fleur de sel toe. Rol de boter in aluminiumfolie en laat opstijven in de koelkast. Verdeel de boter in plakjes.
- 3.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 4.** Leg op elk stukje vis een plakje kruidenboter. Verpak de vis in een papillot. Leg de papillottes in een ovenschaal en zet gedurende 20 minuten in de voorverwamde oven of tot de vis gaar is.