



Gebakken skrei met mosterdsaus en gekookte peterselieaardappelen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen
800 gram skreifilets
peper en zout
2 eetlepels bloem
1 klontje boter (+ extra)
1 sjalot (fijngesneden)
1 glas witte wijn
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
2 deciliter visfond
2 deciliter room
2 eetlepels graantjesmosterd
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet ze af.
- 2.** Dep de skrei goed droog en breng beide kanten op smaak met peper en zout. Bestrooi lichtjes met bloem. Smelt een flinke klont boter in een braadpan en bak de skrei aan beide kanten voorzichtig aan. Schep uit de pan en leg ze op een voorverwarmde ovenschaal. Dek die een beetje af met aluminiumfolie, zodat de vis warm blijft.
- 3.** Fruit in dezelfde pan de sjalot kort aan. Overgiet met de wijn en voeg laurier en tijm toe. Laat even inkoken en voeg de visfond toe. Laat die inkoken en voeg de room en de graantjesmosterd toe. Laat inkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Meng de aardappelen met de peterselie en een beetje boter. Serveer met de vis en de mosterdsaus.