

Ingrediënten voor 4 personen

Forel met aubergine en cranberrysaus Voor 4 Personen 4 eetl. Roomboter, 2 eetl. Olijfolie, 1 aubergine, in blokjes van 6 mm, 4 regenboog of bruine forellen, van 250 - 275 g elk, 50 g cranberry's, 3 djeroek-poeroetbladeren, in dunne reepjes, 250gr. zure room, zout en versgemalen zwarte peper

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Internationaal

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Forel met aubergine en cranberrysaus

Forel met aubergine en cranberrysaus

### Bereidingswijze

1 Verhit 3 eetlepels boter en 1 eetlepel olijfolie tezamen in een grote pan en doe de blokjes aubergine erbij. Bak 3 tot 4 minuten, tot ze lichtbruin zijn. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm in een voorverwarmde vuurvaste schaal. 2 Doe de overgebleven boter en olijfolie in de pan en bak de forellen 5 tot 6 minuten aan elke kant. Houd ze warm in de oven. 3 Doe de aubergine terug in de pan en meng de cranberry's en djeroek-poeroet erdoor. Bak 1 a 2 minuten en meng de zure room erdoor. Laat die smelten, breng op smaak met zout en peper en dien op met een lepel saus over de vis.

### Serveertips

Lekker met rijst