

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg schelvisfilets of kabeljauwfilets sap 1/2 citroen zout, peper 2 uien (in blokjes gesneden) 40 g boter 1 tl gembersiroop 1 mespunt foelie 1 mespunt saffraan 1/3 kopje citroensap geraspte schil van 2 citroenen 4 eieren 2 el bloem peterselie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Australisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## South seas fish

Visbereiding uit Australië.

### Vorbereiding

Dep de vis goed droog met keukenpapier; dan bedruppelen met sap van 1/2 citroen en 10 min laten intrekken. Daarna inwrijven met zout en peper.

### Bereidingswijze

Fruit de ui in de hete boter De visfilets in de uienboter rondom bruin kleuren in 5 min, dan 2 kopjes water, de gembersiroop, foelie en citroensap en citroenrasp toevoegen Alles smoren op klein vuur (circa 10 min) Ondertussen de eieren goed kloppen en de bloem erdoor roeren met saffraan en iets van de visbouillon, evenals de gehakte peterselie. Giet de eiermassa over de visfilets en onder voortdurend roeren deze tot haast het kookpunt verhitten Pan van het vuur nemen en meteen serveren.

### Serveertips

Serveren met gekookte aardappelen of rijst met doperwtjes.