

Ingrediënten voor 2 personen

2 hele schollen, panklaar 30 g
verse basilicum 1 eetlepel
sherryazijn of witte wijnazijn 75 g
Griekse yoghurt 1 theelepel
gemalen koriander (ketoembar)
zwarte peper, versgemalen ½
citroen 50 g bloem 40 g boter of
vloeibare margarine Alternatieve
vis: sliptong, rode poon, zeebaars

Tijd: 20-30 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gebakken schol met basilicumsaus

Bereidingswijze

Doe het basilicum met steeltjes in de keukenmachine en voeg de azijn en 2-3 eetlepels water toe. Je kunt ook een hoge kom en een staafmixer gebruiken. Pureer het geheel tot een gladde saus en meng de yoghurt en gemalen koriander erdoor. Breng het sausje op smaak met zout en peper en verdun het eventueel met nog een scheutje water, het mag een vrij dunne saus zijn. Knijp de citroen boven de schol uit en wrijf de schollen in met zout en peper. Strooi de bloem op een bord en wentel de schollen er een voor een door. Schud de overtollige bloem er weer af. Verhit de boter in een vispan en bak de schollen (eventueel een voor een) in 4-8 minuten mooi bruin en gaar. Keer de vis voorzichtig met behulp van twee spatels. Serveer de schol op warme borden en zet op elk bord een klein schaaltje met het basilicumsausje.

Serveertips

Lekker met een salade van wortel en doperwtjes. Ga uit van grof geraspte winterwortel of een zakje kant-en-klare worteljulienne en 200 gram koelverse of diepvries doperwten die je beetgaar kookt. Overgiet de wortel in een zeef met kokend water en laat dit goed uitlekken. Klop een dressing van citroensap, geraspte mierikswortel, olijfolie, zout en peper en schep de wortel en doperwten met wat fijngehakte bieslook erdoor.

