

Ingrediënten voor 2 personen

4 scholfilets, gerookt zeezout, olijfolie, klontjes boter, peper, limoncello en witte wijn. Thijm en dille

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Fusion

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kwispelscholfilet met limoncello

Ik heb het gerecht zelf gecomponeerd. Limoncello gebruikt voor een hele lichte sweet - touch ipv van schijfje citroen. Ingesmeerd met grieks zeezout 150 uur gerookt in beukenhout. Ik was even bang dat de vis te sterk naar rook zou smaken en dat was absoluut niet zo. Het woord kwispelen (van genot) heb ik toegevoegd omdat er ook een klein scheutje witte wijn was toegevoegd....

Hulpmiddelen

Ruim aluminium folie per pakketje.

Bereidingswijze

Smeer de filets in met olijfolie en gerookt zeezout. (zeezout niet overdreven veel, het is een sterke smaak....) Leg twee velletjes aluminium folie op elkaar. Leg twee scholfilets naast elkaar zo, dat de aluminiumfolie nog dichtgevouwen kan worden. Zet de randjes een beetje omhoog zodat de wijn en limoncello niet weglopen. Bestrooi met wat thijm en dille. Gier een klein scheutje limoncello over de filets. En daarna wat witte wijn. Doe er een klontje boter op. Maak één pakketje per persoon. In voorverwarmde oven over 180 graden. 25 minuutjes. Vouw de aluminiumfolie dicht zodat je een soort pakketje hebt.

Serveertips

Geef met geraspte wortelsalade. Wat aardappelpuree.