



Gebakken pladijs met botersaus

Verse pladijs in bloem gewenteld en goudbruin gebakken in bruisende boter. Simpel, eerlijk en typisch Vlaams.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	12'	4	Vis

Ingrediënten

- 4 pladijzen, schoongemaakt
- 100 g bloem
- 100 g boter
- 1 citroen
- zout
- versgemalen zwarte peper
- verse peterselie

Bereidingswijze

1. Kruid de pladijzen langs beide kanten met zout en peper.
2. Wentel de vissen door de bloem en klop het overtollige eraf.
3. Verhit de helft van de boter in een grote pan tot ze bruist.
4. Bak de pladijs 4 à 5 minuten per kant op middelhoog vuur tot ze goudbruin en gaar is.
5. Haal de vis uit de pan en houd warm.
6. Doe de rest van de boter in de pan en laat ze lichtbruin en nootachtig worden.
7. Voeg een scheut citroensap en gehakte peterselie toe en giet de botersaus over de vis.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)