



## Forel amandine

*Hele forel gebakken in boter en afgewerkt met geroosterde amandelschilfers. Een tijdloos Frans klassiek gerecht met een krokant randje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>2</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 2 hele forellen, schoongemaakt
- 60 g bloem
- 80 g boter
- 60 g amandelschilfers
- 1 citroen
- zout
- versgemalen zwarte peper
- verse peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de forellen vanbinnen en vanbuiten met zout en peper.
2. Wentel ze door de bloem en schud het teveel eraf.
3. Verhit de helft van de boter in een grote pan en bak de forellen 5 à 6 minuten per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Haal ze uit de pan.
4. Doe de rest van de boter in de pan en rooster de amandelschilfers al roerend goudbruin, ongeveer 2 minuten.
5. Voeg een scheut citroensap en gehakte peterselie toe.
6. Giet de amandelboter over de forellen en serveer meteen.

---

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