

Gebakken pladijsfilet met biersabayon

 [Hoofdgerecht](#)

 [Belgische bieren](#)

 4 personen



4 personen

Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	pladijsfilets (diepvries)	4
<input type="checkbox"/>	waterkers	2 bosjes
<input type="checkbox"/>	tomaten	4
<input type="checkbox"/>	citroen	1
<input type="checkbox"/>	verse peterselie	4 takjes
<input type="checkbox"/>	boter of margarine	2 el
<input type="checkbox"/>	eieren	3
<input type="checkbox"/>	bloem	3 el
<input type="checkbox"/>	Cuvée des Trolls (speciaalbier)	4 eetl.
<input type="checkbox"/>	olijfolie	2 el
<input type="checkbox"/>	viskruiden (gedroogd)	0.5 koffiel
<input type="checkbox"/>	zwarte peper	



- 1 Voorbereiding:
- 2 Laat de pladijsfilets oppervlakkig ontdooien en dep droog.
- 3 Verwijder de stelen van de waterkers.
- 4 Snipper de peterselie fijn.
- 5 Pel de tomaten (dat gaat makkelijk als u ze 10 sec. onderdompelt in kokend water). Verwijder de pitten en snij in blokjes.
- 6 Meng de bloem met de viskruiden en wentel er de pladijsfilets in. Schud de overtollige bloem af.
- 7 Bereiding:
- 8 Smelt de boter in een grote braadpan en bak de pladijsfilets 3 à 4 min. goudbruin aan elke kant. Hou warm.
- 9 Klop ondertussen de eidooiers los in een steelpan en meng met het bier. Zet de steelpan in een andere kookpot met warm water (au bain-marie) en blijf stevig kloppen tot u een schuimige massa krijgt. Voeg 1/3 citroensap toe en kruid naar smaak met peper en zout.
- 10 Meng de tomatenblokjes met de olijfolie en 1 eetl. citroensap. Kruid met peper en zout.
- 11 Afwerking:
- 12 Verdeel de pladijsfilets over de borden, lepel er de biersabayon over en bestrooi met fijngesnipperde peterselie. Geef er de waterkers en tomatenblokjes bij. Dien op met gekookte aardappelen.

Onze drankensuggestie

Bier

Cuvée des Trolls

Voedingswaarden per persoon

Energie	Vet	Koolhydraat	Eiwit
298 kcal	17.9 g	11.2 g	21.2 g