



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)