



Bosnië-Herzegovina

Pastrmka u umaku od kopra

Forel in dillesaus

4 forellen
1 kleine ui
1 laurierblad
½ tl. peper
1 stengel bleekselderij
een bosje peterselie
1¼ - 1½ l. water
2 el. vegeta
4 schijfjes citroen

voor de saus:

2½ dl. slagroom
1½ dl. kookvocht van de vis
2 el. gehakte dille
2 el. citroensap
zout en peper
1 tl. maïzena

Maak een court-bouillon van het water met het laurierblad, de (gehakte) selderij, peterselie, peper, schijfjes citroen, gesneden ui en vegeta. Laat het een kwartiertje zachtjes koken.

Zet na het kwartier het vuur op het laagste pitje, zodat het water net tegen de kook aan zit, maar niet meer kookt. Leg de vissen erin. Pocheer de forellen 10-15 minuten.

Giet in een steelpannetje wat van de court-bouillon en doe daar de room, de dille en het citroensap bij. Los de maïzena, op in een klein beetje water en roer dat er door. bij. Kruid het indien nodig met zout en evt. peper, breng het aan de kook en laat het een paar minuutjes koken, tot de saus dik wordt.

Serveer de vis overgoten met de saus. Lekker met gekookte aardappeltjes.