



Hongarije

Pisztráng bakonyi módra

Forel op de wijze van Bakony

2 forellen
boter
1 ui
2 tl. zoet paprikapoeder
500 gr. paddenstoelen
2 dl. zure room
1 dl. droge witte wijn
1 groene paprika
peterselie
bloem
zout en peper

Was de vissen van binnen en buiten en dep ze goed droog. Kruid ze met zout en peper en leg ze nog eventjes in de koelkast.

Snipper de ui en snij de paddenstoelen en de paprika in plakjes. Smelt een flinke klont boter in een braadpan. Fruit daarin de gesnipperde ui tot ze glazig is. Haal de pan van het vuur en meng er het paprikapoeder onder. Meteen afblussen met de witte wijn en terug op het vuur. Doe er de champignons en de paprika bij en laat het met het deksel schuin op de pan op een klein vuurtje wat pruttelen tot de paddenstoelen zacht zijn, zeg een half uurtje.

Tegen dat de saus klaar is bak je de forellen. Smelt een flinke klont boter in de koekenpan en wacht tot het niet meer schuimt. Haal de forellen door de bloem en leg ze in het hete vet. Bak ze in ongeveer 10 minuutjes gaar, halverwege voorzichtig keren.

Als de paddenstoelen zacht zijn meng je een zuinige lepel bloem met een beetje van de room. Goed roeren want we willen geen klonten. Meng dat door de rest van de room en giet het bij de saus. Laat het nog even aan de kook komen en zet het vuur dan uit.

Leg de forellen op voorverwarmde borden, overgiet ze met de saus en versier ze met peterselie. Lekker met galuska of gekookte aardappelen.