



# Hongarije

## **Keszeg sütve**

### *Gebakken brasem*

4 brasems ( $\pm$  450 gr. per stuk) (of voorn, kolblei...)  
zout  
250 gr. bloem of maïsmeel (of een mengsel van beide)  
1 theelepel scherp paprikapoeder  
1 volle theelepel gemalen zwarte peper  
veel olie

Ontschub de vissen en haal ze leeg. De rest -kop, staart en vinnen- mag er allemaal aan blijven zitten. Was ze onder de koude kraan, dep ze droog en maak op korte afstand van elkaar sneden in het visvlees, over de hele lengte van de vis. Wrijf de sneden goed in met zout, 1 afgestreken tl. per vis. Laat ze een half uur in de koelkast rusten.

In een bord meng je het paprikapoeder, de zwarte peper en het meel.

En dan hebben we een grote koekenpan nodig, van gietijzer of teflon. Ideaal is een pan waar alle vissen samen in passen. Heb je die niet, bak ze dan in etappes en hou ze warm in een matig warme oven terwijl je de rest bakt.

Vul de pan met flink wat olie, zodat de vissen er tot halfweg in liggen. Zet de pan op het vuur en wacht tot de olie heet is, maar niet zo heet dat ze gaat walmen. Haal de vissen aan beide kanten door het meel en leg ze in de pan. Schud even met de pan zodat ze niet aan de bodem blijven kleven en bak ze dan 8 minuten op matige hitte. Beslist niet te heet, want dan verbrand de vis: ze moet knapperig en licht goudbruin worden. Na 8 minuutjes omdraaien en de andere kant bakken.

Laat de vissen op keukenpapier even uitlekken.

Lekker met een schijfje citroen en/of geraspte knoflook en wat goudbruin gebakken aardappeltjes.