



Slowakije

Chrumkavý pstruh na čiernom korení

Krokante forel met zwarte peper

forellen, eentje per persoon

zout

versgemalen zwarte peper, naar smaak natuurlijk, maar niet te zuinig

citroen

een beetje plantaardige olie voor het bakken

een paar klontjes boter

peterselie

Was de forellen en dep ze droog met keukenpapier. Maak met een scherp mes aan beide zijden 4 of 5 snedes in de huid.

Wrijf de vissen van binnen en van buiten in met zout, en dan met de zwarte peper. Wrijf het ook goed in de inkepingen die je net gemaakt hebt.

Besprenkel de vissen met wat citroensap en laat ze zeker 4 uur rusten in de koelkast. De smaak van de peper moet helemaal door het visvlees trekken.

Verhit de olie in een koekenpan. De olie moet echt heet zijn, anders bakt de vis niet maar suddert hij, en dan wordt hij niet krokant. En we wilden krokante forel, toch? Haal de vissen net voor je ze in de pan laat glijden door de bloem. Niet eerder, anders wordt de bloem nat en krijg je een pan vol rommel. Schud de overtollige bloem eraf. Bak de vissen ongeveer 5 minuten aan iedere kant.

Leg de vis op voorverwarmde borden, giet de olie uit de pan. Doe er dan de boter in en maak met wat citroensap een jus. Een klein beetje water erbij is misschien nodig om de aanbaksels van de pan te kunnen schrapen.

Serveer met gekookte nieuwe aardappelen, overgoten met wat van de jus en gehakte peterselie. En het schijfje citroen niet vergeten.