Vis met mosterd roomsaus



Gerecht voor 4- personen

Je kunt een stukje vis naar keuze gebruiken. Wij gebruiken hiervoor een vers Kabeljouwhaasje van de plaatselijke vishandel. We brengen de vis op smaak met zout en peper en halen hem daarna door de bloem. Bak de vis ongeveer 3-4 minuten per kant, afhankelijk van de de slagroom in een pannetje. Als de slagroom warm is, voeg je de mosterd, bieslook en een snufje zout en peper toe. Laat de saus nog een paar minuten zachtjes pruttelen en zet dan het vuur uit. Serveer de mosterd-roomsaus over de vis. Serveer de vis bijvoorbeeld met gebakken aardappeltjes uit de oven. Lekker, snel en een heerlijk gerecht. Groente tip: geglaceerde worteltjes uit de oven met peterselie, of een gemengde salade.