

Recept van de maand



Ingrediënten

VIS

4x 150 gr grietfilet p.p.
1 kreeft (optioneel)
6 asperges
200 gr verse doperwtjes
200 gr verse tuinbonen
150 gr aardappelen p.p

Gebakken grietfilet met kreeft, asperges, doperwtjes, tuinboontjes en aardappelpuree

Bereiding

- Aardappelpuree maken
- Kreeft koken, schoonmaken en in vieren verdelen.
- De groenten schoonmaken en bijtgaar koken
- De grietfilet op smaak brengen met zout. In een hete pan een beetje boter en de grietfilet op elke kant 3 min bakken.

Opmaak: de puree op bord, dan de asperges, de grietfilet, de kreeft en de overige groenten.

TYPE GERECHT: HOOFDGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 60 MINUTEN

AANTAL PERSONEN: 4

Dit gerecht smaakt heerlijk met een glas Weissburgunder wijn van Markus Molitor.