

Spinazie salade met sliptongfilets en sinaasappeldressing

Datum:	21-03-2005
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 perssinaasappels
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 2 eetlepel grove mosterd
- 16 eetlepels olijfolie
- bloem
- 8 sliptongen
- 2 zakken panklare spinazie (300 g)
- 2 zakjes amandelschaafsel (45 g)

Bereidingswijze:

Sinaasappel schoonboenen en helft van schil boven slakom raspen. Sinaasappel uitpersen en sap door rasp roeren. Knoflook, mosterd en 6 eetlepels olie toevoegen en geheel tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Bloem op plat bord strooien. Sliptongen een voor een door bloem wentelen. In droge koekenpan amandelschaafsel lichtbruin roosteren. Op bord laten afkoelen.

In grote koekenpan rest van olie verhitten en sliptongen in ca. 6 minuten goudbruin bakken. Vis uit pan nemen en fileren. Daarna in oven warm houden! (Niet doorgaren) Filets met zout en peper bestrooien en halveren. Spinazie en amandelschaafsel door dressing mengen. Spinaziesla over vier borden verdelen en lauwwarme visrepen erop leggen.