

Limburgse forelfilet met stroopsaus

Datum: 19-12-2005
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 6 forelfiets met vel
- peper en zout
- bloem
- boter
- 200 gram magere spekreepjes
- 1,5 teentje geperste knoflook
- 0,75 theelepel tijm
- 1,5 eetlepel bieslook
- 0,75 dl witte wijnazijn
- 3 eetlepels Limburgse appelstroop
- appelsap
- 6 takjes verse tijm

Bereidingswijze:

Bak voor de saus de spekreepjes, knoflook en de verschillende kruiden totdat de spekjes bruin en knapperig zijn. Voeg de azijn toe en roer goed. Doe de stroop erbij en laat deze in de saus smelten. Laat de saus op een laag vuur staan. Verdun de saus tot de gewenste dikte met een beetje appelsap.

Bestrooi de forelfilets aan de huidkant met zout en peper en daarna met bloem. Klop de overige bloem eraf. Verhit een beetje boter in een koekenpan en bak de forelfilets op de huidkant goudbruin krokant. Draai ze even om en haal ze vervolgens uit de pan.

Leg ze op verwarmde borden met de huid kant naar boven. Schep op elke forelfilet een beetje saus en garneer met een takje verse tijm.